



RITUALIDAD Y CRIANZA DE LA AGROBIODIVERSIDAD

**EN LAS FAMILIAS CAMPESINAS DE LAS COMUNIDADES DEL DISTRITO DE TILALI,
PROVINCIA DE MOHO - PUNO - PERÚ**

**Tesis presentada por el doctorando D. JORGE
APAZA TICONA a Programa de Doctorado
Medio Ambiente y Sociedad de la Universidad
Pablo de Olavide como requisito para la
obtención del grado de Doctor.**

DIRECTOR Y TUTOR: Dr. ALBERTO DEL CAMPO TEJEDOR

Sevilla, Enero del 2019

DEDICATORIA

A los aymaras criadores de la agrobiodiversidad.

A Máximo, Bacilia, Lucia, Grimaldo y
Julián.

ORGULLO AIMARA

Soy un indio fornido de treinta años de acero,
forjado sobre el yunque de la meseta andina
con los martillos fúlgidos del relámpago herrero
y la, del sol, entraña de su fragua divina.

El lago Titicaca templó mi cuerpo fiero
en los pañales tibios de su agua cristalina,
me amamantó la ubre de un torvo ventisquero
y fue mi cuna blanca las más pétrea colina.

Las montañas membrudas educaron mis músculos,
me dio la tierra mía su roqueña cultura,
alegría las albas y murria los crepúsculos.

Cuando surja mi raza, que es la raza más rara,
nacerá el superhombre de progenie más pura,
para que sepa el mundo lo que vale el aimara.

(Dante Nava, Album de Oro, Tomo IV)

ÍNDICE

DEDICATORIA	2
ÍNDICE.....	4
RESUMEN	10
INTRODUCCIÓN	11

CAPÍTULO I

REVISIÓN DE LITERATURA

1.1. Cosmovisión andina y cosmología occidental moderna.....	18
1.1.1. Visión andina criadora.....	21
1.1.2. Cosmología occidental moderna de producción	28
1.2. Ritualidad andina	33
1.3. Conversación andina	38
1.4. Fiesta andina	42
1.5. La chacra.....	46
1.6. Crianza andina	48
1.7. Conocimientos ancestrales y saberes andinos	53
1.8. Biodiversidad en los Andes peruanos.....	55
1.9. Parientes silvestres de las plantas domesticadas.....	57
1.10. Agrobiodiversidad y mercado	61
1.11. La Conservación in situ.....	64
1.12. Pluralidad religiosa	68
1.13. Comida y alimentación en las comunidades andinas.....	75

CAPÍTULO II

EL CONTEXTO AYMARA

2.1. Aspectos geográficos.....	81
2.2. Demografía	85
2.3. Educación	87
2.3.1. El saber en la escuela desde el Estado	90

2.3.2.	El saber en la escuela desde la comunidad.....	93
2.3.3.	Las actividades de crianza con los niños.....	97
2.3.4.	Aprendemos mirando <i>nomás</i>	101
2.4.	Salud	102
2.5.	Estructura económica	103
2.5.1.	La pesca como actividad económica.....	104
2.5.2.	Actividades complementarias	117
2.6.	Recursos naturales	118

CAPÍTULO III

ORGANICIDAD Y RELIGIOSIDAD AYMARA PARA LA CRIANZA DE LA AGROBIODIVERSIDAD

3.1.	La organicidad andina	120
3.1.1.	Organicidad espacial.....	125
3.1.2.	Organicidad del tiempo.....	131
3.1.4.	Organicidad de las <i>wak'as</i> (deidades).....	135
3.1.3.	Organicidad de la comunidad humana	137
3.1.4.	Autoridades tradicionales	140
3.1.5.	Autoridades vitalicias	145
3.2.2.	Autoridades comunales.....	146
3.2.	Fiestas de productos	152
3.3.	Ritual aymara	163

CAPÍTULO IV

CRIANZA DE LA AGROBIODIVERSIDAD EN LAS COMUNIDADES AYMARAS

4.1.	Variedades de cultivos nativos	185
4.1.1.	Variedad de tubérculos	197
4.1.2.	Variedad de granos	199
4.2.	Crianza de cultivos.....	200
4.2.1.	Calendario agrícola.....	201
4.2.2.	Conversación con la diversidad de señas	214

4.2.3.	Proyecto campesino de campaña agrícola.....	264
4.3.	Labores de crianza	269
4.3.1.	Barbecho.....	270
4.3.2.	Desterronamiento	272
4.3.3.	Siembra.....	273
4.3.4.	Abonamiento	279
4.4.	Labores culturales	280
4.4.1.	<i>Quraña</i> (deshierbo).....	280
4.4.2.	<i>Allkata o allña</i> (aporque).....	281
4.4.3.	<i>Yapu qullaña</i> (tratamiento fitosanitario)	284
4.5.	Cosechas	285
4.5.1.	Selección y almacenamiento.....	286
4.5.2.	Transformación de productos	289
4.5.3.	Enfermedades y plagas de los cultivos.....	293
4.6.	Consumo de alimentos	296
4.6.1.	Visión de los alimentos en la población aymara	297
4.6.2.	La despensa (almacenamiento)	299
4.6.3.	Las comidas como señas.....	300
4.6.4.	La fiesta de los alimentos	301
4.6.5.	Los alimentos de la comunidad.....	302
4.6.6.	Turno de los alimentos	306
4.6.7.	Comidas que no deben comer los niños	307
4.6.8.	Comidas para las fiestas rituales	310
	CONCLUSIONES	314
	RECOMENDACIONES	323
	BIBLIOGRAFÍA GENERAL	324
	ANEXOS	338

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Componentes del conocimiento tradicional-indígena	54
Cuadro 2: Grado de instrucción de los informantes	88
Cuadro 3: Actividades que realizan las familias de las parcialidades	104
Cuadro 4: Pesca en Puno (Kilos)	104
Cuadro 5: Medidas de las redes	108
Cuadro 6: Estructura organizativa de las parcialidades: Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani	152
Cuadro 7: Especies de papa en el altiplano peruano	187
Cuadro 8: Número de variedades inventariadas por agricultores en la campaña agrícola 2014-2015	188
Cuadro 9: Número de variedades inventariadas por agricultores en la campaña agrícola 2015-2016	189
Cuadro 10: Variedades de granos con que cuentan las familias campesinas	199
Cuadro 11: Calendario ritual y festivo agroganadero	210
Cuadro 12: Señas registradas en las comunidades andinas	222
Cuadro 13: Señas recopiladas de las familias de las parcialidades de Tilali	223
Cuadro 14: Los animales que son observados para criar la variabilidad de cultivos por las familias	224
Cuadro 15: Plantas que son observadas para la crianza de cultivos	243
Cuadro 16: Meteoros observados para la crianza de variedades de cultivos	247
Cuadro 17: Los astros y lunaciones observadas por las familias	256
Cuadro 18: Fiestas religiosas significativas para las familias andinas	264

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Los centros vavilov del mundo	24
Figura 2: Modalidades de asemillamiento de variedades de papa en Conima, Tilali y Moho.....	194
Figura 3 : Calendario de la crianza de la papa de las familias de Tilali	212
Figura 4: Calendario de la crianza del cultivo de oca, izaño y papaliza.....	213
Figura 5: Calendario de la crianza del cultivo de quinua	213
Figura 6: Dibujo de animales señas.....	225
Figura 7: Dibujo de plantas señas.....	244
Figura 8: Altar mayor de Coricancha	255
Figura 9: Fases de la luna	258
Figura 10: Influencia de las fases de la luna.....	259
Figura 11: Constelación de Chakana.....	260
Figura 12: Salida de pléyades y amaru	262
Figura 13: Herramientas usadas en labores culturales.....	270
Figura 14: Camino de semillas en el altiplano Puneño	277
Figura 15: Camino vertical de las semillas.....	278
Figura 16: Efectuar la siembra en dispersas parcelas	278
Figura 17: Surcos para el cultivo asociado	282
Figura 18: Conservación de suelo de ladera	285
Figura 19: Dibujo de modalidades de almacenamiento	288

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Mapas	338
Anexo 2: Abreviaturas	341
Anexo 3: Glosario	343
Anexo 4: Familias involucradas en la investigación.....	350
Anexo 5: Variedad de Cultivos	352
Anexo 6: Fotos	357

RESUMEN

La tesis versa sobre la crianza ritual de la agrobiodiversidad entre los pobladores del distrito de Tilali, provincia de Moho, departamento de Puno, en Perú. El distrito de Tilali está ubicado hacia el sureste del departamento del mismo nombre y a orillas del lago Titicaca; sin embargo, su territorio abarca desde la zona del lago (3,850.m.s.n.m) hasta la parte alta (4,100 m.s.n.m.). La investigación parte del siguiente interrogante: ¿En qué medida y cómo se mantiene la vivencia agraria tradicional de las familias campesinas del distrito de Tilali, a pesar de la influencia y las orientaciones de la agricultura de carácter productivista desde las instituciones de desarrollo y las organizaciones religiosas? Como miembro de la etnia aymara, nuestro propósito es describir, utilizando el método y técnicas de la etnografía, los *saberes* y *haceres* que consideramos propios, y ver cómo se mantienen, se modifican o *hibridizan* con las prácticas productivistas. De manera particular nos interesa la práctica ritual en la crianza de la agrobiodiversidad, que junto a otros etnosaberes, constituye en gran medida el núcleo central de esta tesis. Esto nos lleva a analizar los conocimientos y prácticas aymaras contextualizándolos en una específica cosmovisión andina. La tesis concluye mostrando cómo la “conversación” con los bioindicadores, y otras prácticas, son sustanciales, para adaptarse a unas singulares condiciones geográficas y climáticas. Para los pobladores aymaras producir cultivos no constituye solamente un medio para llegar a un fin, aunque obviamente queramos comer bien y tener provisiones abundantes para el ciclo anual. La manera de cultivar es un fin en sí mismo, indispensable para recrear la vida en *Pachamama* (madre naturaleza) y vivir en armonía. Así, describiendo los diferentes conocimientos y los diversos usos agropecuarios en torno a la chacra, se accede a un específico modo de vida y aun a una manera de estar en el mundo, que convive, no sin conflictos, con ideas, prácticas y modos de producción contemporáneos.

INTRODUCCIÓN

Esta investigación versa sobre la crianza ritual de la agrobiodiversidad entre los pobladores del distrito de Tilali, provincia de Moho, departamento de Puno, en Perú. El distrito de Tilali está ubicado hacia el sureste del departamento del mismo nombre y a orillas del lago Titicaca; sin embargo, su territorio abarca desde la zona del lago (3,850.m.s.n.m) hasta la parte alta (4,100 m.s.n.m.). Limita con las comunidades altas del Cantón de Puerto Acosta – Bolivia. La capital del distrito se halla a pocos metros de la orilla del lago Titicaca y la población mayoritaria se encuentra asentada en el anillo circumlacustre.

El contexto geográfico de Puno forma parte de la gran meseta altiplánica peruana-boliviana, y constituye uno de los genocentros más ricos del mundo en cuanto al cultivo de la papa (*Solanum tuberosum*), Oca (*Oxalis tuberosa*), Izaño (*Tropaeolum tuberosum*), Olluco (*Ullucus tuberosum*), Quinoa (*Chenopodium quinoa*), Cebada (*Hordeum vulgare*) y Habas (*Vicia faba*). Los aymaras criamos esa agrobiodiversidad con lo que consideramos un acervo tradicional de etnosaberes, que se amalgaman con las prácticas y los conocimientos de la agricultura moderna. Se cultiva así un gran número de especies, variedades, ecotipos y razas de plantas alimenticias y medicinales, en función de los diferentes pisos ecológicos existentes y las singulares condiciones climáticas y edafológicas, muy variables a lo largo del año.

La presente investigación parte del siguiente interrogante: ¿En qué medida y cómo se mantiene la vivencia agraria tradicional de las familias campesinas del distrito de Tilali, a pesar de la influencia y las orientaciones de la agricultura de carácter productivista desde las instituciones de desarrollo y las organizaciones religiosas? Nuestro propósito es describir, como miembro de la etnia aymara, los *saberes* y *haceres* que consideramos propios, y ver cómo se mantienen, se modifican o *hibridizan* con las prácticas productivistas. De manera particular nos interesa la práctica ritual en la crianza de la agrobiodiversidad, que junto a otros etnosaberes, constituye en gran medida el núcleo central de esta tesis. Esto nos lleva a analizar los conocimientos y prácticas aymaras contextualizándolos en una específica cosmovisión andina.

La zona de pesquisa muestra microclimas singulares que favorecen la crianza de la agrobiodiversidad en diferentes épocas, de manera que a lo largo del año siempre se está cosechando algún producto, muy especialmente en la ribera del lago, donde se concentra la mayor parte de los cultivos. En la parte alta, las condiciones climáticas varían bruscamente, lo que genera variaciones significativas en los cultivos. La crianza ritual de los cultivos no es sólo un hecho ocupacional, sino un modo de vida, una práctica integral que da sentido a la vida aymara y que ancla a su población a unos valores, unas ideas, unos saberes y unas formas de estar en el mundo singulares. La específica manera de realizar las actividades agroganaderas es un factor fundamental en la percepción que los aymaras tenemos de nosotros mismos, y esta dimensión expresiva se gesta principalmente en ceremonias rituales. Para los pobladores aymaras producir cultivos no constituye solamente un medio para llegar a un fin, aunque obviamente queramos comer bien y tener provisiones abundantes para el ciclo anual. La manera de cultivar es un fin en sí mismo indispensable para recrear la vida en *Pachamama* (madre naturaleza) y vivir en armonía.

En el desarrollo del trabajo partimos de las condiciones de la madre naturaleza: carácter cíclico del tiempo, singulares características de cada lugar de crianza, etc. En dicho análisis se toman en cuenta las características objetivas de especial variabilidad climática (presencia de heladas, granizadas, sequías, veranillos, excesos de humedad y vientos) y edafológica, pero también las interpretaciones más arraigadas: la sabiduría profunda, variada y pertinente para cada medio, para cada campaña y para cada realidad. Nuestra intensión en esta tesis es desvelar los etnosaberes que permite a los aymaras mitigar los fenómenos naturales y las condiciones ambientales. En el contexto de adaptación de los aymaras a unas circunstancias geográficas y ambientales singulares, se revela como sustancial la capacidad de “conversar” con los indicadores naturales, denominados “*señas*”. Para nosotros, conversar es meditar, pensar, permanecer y entrar en contacto con los cultivos, el agua, la planta y en general el entorno natural, con el propósito de encontrar respuestas a los problemas y llevar a cabo una crianza armónica. No obstante, la cultura agrocéntrica aymara no es estática, ni permanece anclada en el pasado, ajena a la modernidad. Al igual que ocurre en otros espacios geográficos, aquí también evidenciamos dos maneras de hacer agricultura (el propio y el moderno, lo “andino” y lo “occidental”, según consideramos los aymaras), cuyo análisis nos permite concretar que subyace en ellas dos formas diferentes de ver el mundo y de vivir en él. En la transformación de la agricultura andina ha sido sustancial la intervención de las

instituciones tanto gubernamentales, como privadas (ONGs), así como ciertas organizaciones religiosas (católicos, adventistas, pentecostales), que vienen orientando el proyecto de los campesinos, especialmente desde el último tercio del siglo XX. Estos agentes se inclinan por priorizar el carácter productivo y mercantil de los cultivos, para hacer de la agricultura no un modo de vida, sino un medio de producción desde la lógica del mercado, apostando por la utilización de la tecnología moderna. En muchos casos estas prácticas han logrado modificar sustancialmente la dinámica de la agricultura campesina andina y han debilitado la diversidad tanto inter como intra específica de los cultivos. Nuestro estudio ha constatado esta consecuencia muy especialmente en el cultivo de la papa. Siendo este el de mayor importancia y de mayor extensión, los efectos en este cultivo han modificado notablemente las tradicionales prácticas de crianza ritual, y erosionado la capacidad de sintonización de los aymaras con su medio ambiente.

El trabajo de investigación está estructurado en cuatro capítulos, división que intenta dar cuenta lo mejor posible de los etnosaberes campesinos en torno a la crianza de la agrobiodiversidad. En el primer capítulo se presenta la revisión de la literatura centrada en una reflexión sobre los diversos conocimientos, cosmovisiones y la manera particular de los aymaras de criar la agrobiodiversidad; también se pone énfasis en la importancia teórica de la biodiversidad, parientes silvestres, la conservación in situ, la pluralidad religiosa y comida o alimentación en la comunidad andina. Se trata de disquisiciones previas al análisis central de la tesis.

En el segundo capítulo se describe el contexto aymara, tomando en cuenta seis temas centrales: geografía, demografía, educación, salud, estructura económica y recursos naturales. Como resultado de este apartado se presentan las pluriactividades principales de la población de Tilali. El estudio se centra en la crianza de la agrobiodiversidad en las parcelas dispersas, y además de la agricultura se toman en consideración la pesca, la ganadería, la artesanía, el comercio y la migración temporal.

En el tercer capítulo se abordan la organicidad y religiosidad aymara para la crianza de la agrobiodiversidad. Resulta clave allí la descripción de la noción de ayllu, en

términos de la no separación entre hombre y naturaleza, y más concretamente en la vivencia como la agrupación de parientes *jaqis* (personas), chacras, *sallqas* (silvestre) y *wakas* (deidades) que viven en una “casa” o pacha que los protege. En este contexto se describe la organicidad espacial, tiempo de las “*wak’as*” (deidades) y de la comunidad humana. Como se verá, en las parcialidades de Tilali todavía están vigentes las autoridades tradicionales matizadas con las orientaciones del sistema de gobernanza comunal. En nuestra descripción, sobresale la figura del “*Marani*” (autoridad de la chacra), con una experiencia que vigoriza los etnosaberes locales en la crianza ritual de los cultivos. Para las autoridades y criadores de agrobiodiversidad en el altiplano, una fiesta o un ritual supone un espacio de confluencia de los miembros de la colectividad con lo divino, frecuentemente con vistas a la crianza de la vida. En sentido holístico se entiende que los cerros tutelares denominados *Achachilas*, la madre tierra *pachamama*, las *llawllas*, las *ispallas* y demás miembros de la divinidad andina han criado al hombre, de ahí que en nuestra descripción etnográfica resulta vital analizar los diferentes aspectos de esta cosmovisión.

Finalmente en el cuarto capítulo se desarrolla pormenorizadamente el colosal etnosaber en relación a la crianza de la agrobiodiversidad en las familias aymaras, basándonos sobre todo en las observaciones realizadas entre los años 2014 a 2018 en torno a las prácticas y conocimientos sobre las siguientes variedades de cultivos: 119 papa, 25 oca, 8 olluco y 13 izaño, 24 variedades de quinua, 3 de cañihua, 3 de cebada y 5 variedades de habas. Focalizamos nuestra atención aquí en la descripción del sistema tradicional de observación e interpretación de los elementos de la naturaleza a través de la conversación con los indicadores naturales. Como consecuencia, el proceso de investigación registró 47 “señas” (indicadores) de animales, plantas, meteoros, astros, lunaciones y fiestas religiosas. Además de la observación, fueron determinantes aquí los testimonios de los más viejos. Así se presenta holísticamente el calendario agrícola. Finalmente tratamos el consumo de alimentos de las familias campesinas del ámbito de estudio, desde la óptica de una cosmovisión andina que permite enlazarla con el desarrollo sostenible endógeno y contrastarla con las orientaciones de la agricultura moderna, auspiciadas desde las instituciones del desarrollo y de las organizaciones religiosas. La producción campesina tradicional se evidencia como una lógica y un estar en el mundo diametralmente diferente a las políticas de desarrollo agrícola basadas en el uso de las

variedades comerciales, ligadas al uso de agroquímicos y aplicación de la tecnología agrícola.

Métodos y técnicas

En esta investigación se ha hecho uso de los principales instrumentos metodológicos que nos proporciona la etnografía: el trabajo de campo antropológico. Así, la información se ha obtenido fundamentalmente mediante la observación participante, partiendo de la experiencia de haber vivido en las comunidades de la zona por muchos años. En dicho trabajo de campo, me he inspirado en antropólogos como Rabinow, Rosaldo o Del Campo, quienes refieren que el proceso de conocimiento de una realidad no es sólo intelectual, sino emocional y moral. El trabajo de campo se ha desarrollado, en consecuencia, entrevistando y observando minuciosamente cada detalle de la crianza, pero también dialogando, compartiendo y viviendo como aymara la realidad objeto de estudio y muy especialmente todo lo relacionado con la cultura andina agrocentrica y los etnosaberes que promueven la biodiversidad.

Como antropólogo retorné a mis comunidades aymaras de Tilali a partir del año 1995, acompañando a la “Asociación Chuyma Aru” que tiene como misión la afirmación cultural aymara y desde el año 2000 realizando docencia universitaria en la Escuela Profesional de Antropología. La aplicación del método etnográfico y la convivencia con los actores durante 23 años, me han permitido sistematizar mis etnosaberes sobre la crianza de la chacra y compartirlos en los escenarios académicos. A partir del 2013, al cultivar esta tesis, asumimos con mucha responsabilidad el registro de las voces de mis hermanos mayores sobre sus saberes de crianza ritual de los cultivos, teniendo el apoyo comprometido de mi director Dr. Alberto del Campo Tejedor de la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla-España), quien ha guiado rigurosamente mi labor. En esta suerte de peregrinación académica y vital aprendí muchas novedades sobre lo empírico y lo teórico. Es una suerte haberme hecho acompañar prioritariamente de adultos y ancianos, aprendiendo de ellos su manera de hablar, conversar, hacer y vivir, de ahí que tanto su experiencia como su lenguaje sean sustanciales en esta investigación.

Entre los años 2001 a 2005 participé en el proyecto “Conservación In Situ de los Cultivos Nativos y sus Parientes Silvestres” FER/98/G33(2001-2005) ejecutado por los núcleos de afirmación cultural andina en la región Puno. Como antropólogo aymara he sido parte del “núcleo de afirmación cultural” denominado “Qolla aymara”, en donde uno de los componentes o ejes centrales en el plan de conservación de la agrobiodiversidad ha sido el estudio de la sabiduría y cosmovisión aymaras (Proyecto In Situ, 2005:35). Estas acciones me llevaron a interesarme por la antropología ambiental y ver la importancia de analizar y discernir no sólo los aspectos técnicos y agrarios, sino el lado emocional de la vivencia aymara, lo que se vislumbra especialmente en la crianza ritual. Para nosotros los aymaras, el ritual es de suma importancia en el ciclo anual del trabajo agroganadero, de ahí que con el tiempo el estudio se definió por focalizarlo sobre los diferentes aspectos y dimensiones de la crianza ritual, enmarcándola dentro de la cosmovisión andina, es decir “la forma o manera particular de interpretar, concebir y ver la realidad, la vida, el mundo, el tiempo y el espacio” (Enríquez, 2005: 85) de los aymaras, como parte de una cultura más amplia que se extiende a lo largo de los Andes.

En definitiva, la metodología cualitativa y muy particularmente la etnografía, se ha concretado en entrevistas, charlas informales y una observación-participante de corte vivencial (Del Campo, 2017), con el objetivo central de describir la vivencia agraria de las familias campesinas del distrito de Tilali, centrada en la crianza ritual. Debo reconocer que no aprendí la lengua castellana hasta los 12 años, pues mi lengua materna es el aymara, motivo por el cual la redacción de esta tesis me ha generado notables dificultades. Realizar esta tesis ha sido un ejercicio de traducción continua entre mis dos lenguas, mis dos mundos. Si el aymara, como mi primera lengua, me he permitido aprender a experimentar, desde pequeño, el mundo de mis ancestros y todo cuanto hoy vivo del mundo aymara, también me ha facilitado el acceso a ciertos ámbitos de estudio que normalmente están vedados al foráneo. La plasmación de los resultados en español, así como la lectura de la bibliografía, me han permitido mejorar las competencias en este idioma, y muy singularmente familiarizarme con la perspectiva antropológica sobre el ritual, en trabajos etnográficos desarrollados en el ámbito latinoamericano, como *Aguas mortíferas y cerros hambrientos* de Peter Gose (2004), o en Europa como *El mayo festero. Ritual y religión en el triunfo de la primavera* (Del Campo, 2005). No menos importantes han sido obras recopilatorias y más teóricas como *Archipiélago de rituales* (Díaz Cruz,

1998), *Antropología del clima en el mundo hispanoamericano* (Goloubinoff, Katz y Lammel (1997), o los trabajos cualitativos de Grillo, Valladolid, Quiso y Rengifo (1994) sobre la *Crianza andina de la chacra*. Este bilingüismo no solo en el trabajo de campo, sino también en la reflexión y la redacción me ha permitido desarrollar una capacidad de diálogo entre lenguas, perspectivas y modos de vida, que no solo me sirve ahora en el ámbito académico, sino también en mi vida emocional.

Al terminar esta breve introducción debo testimoniar mis sinceros agradecimientos a las familias y autoridades campesinas protagonistas en la investigación y al doctor Alberto del Campo Tejedor, director y tutor de esta tesis doctoral en el programa de doctorado en Medio Ambiente y Sociedad de la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla). También a los doctores Juan Marchena Fernández de la Universidad Pablo de Olavide, Vicente Alanoca Arocutipa, Juan Bautista Carpio Torres de la Universidad Nacional del Altiplano Puno, Grimaldo Rengifo Vásquez, Jorge Ishizawa Oba, Julio Valladolid Rivera del Proyecto Andino de Tecnología Campesina PRATEC, Juan Van Kessel del Instituto para el Estudio de la Cultura y Tecnología Andina –IECTA; y Néstor y Walter Chambi Pacoricona de la Asociación Chuyma de Apoyo Rural “Chuyma Aru”. No puedo olvidarme del Ing. Sabino Cutipa Flores de “Qolla Aymara” y de mis colegas de la Escuela Profesional de Antropología de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional del Altiplano-Puno, al señor Manuel Chacón Gómez, por sus sabios consejos y apoyo constante.

Por consiguiente, dejamos a consideración de los miembros del tribunal y a la comunidad para su deliberación correspondiente, cuyos lapsus asumimos con humildad y responsabilidad que iremos superando en esta tarea de exteriorizar los etnosaberes aymaras de crianza.

CAPÍTULO I

REVISIÓN DE LITERATURA

1.1. Cosmovisión andina y cosmología occidental moderna

En la cultura altiplánica peruana, la capacidad de ver tiene una relevancia singular como atributo de cada uno de los seres vivos. Por ello, se considera que todos los componentes de la naturaleza tienen ojo, comprendiéndose conceptualmente no sólo el ojo, sino también la capacidad de ver en su trascendencia ritual. De allí que el ojo como diseño iconográfico se encuentra presente en los tejidos, en la cerámica, en la orfebrería e incluso en los relieves arquitectónicos. Como relata Eduardo Grillo (1993:14), en el obelisco Tello correspondiente al período Chavín (4000 años al presente), tanto el sol como las plantas y los caracoles poseen ojos. Al respecto, Don Santos Vilca Cayo (anexo 6: foto 109), octogenario de la parcialidad de Aynacha Huatasani, nos dice:

Para nosotros todos tienen *nayra*, ojos, por eso ven y lloran. En la época de cosecha de los cultivos nos olvidamos de recoger a las papitas o granos en las parcelas y ellos tanto llorar se convierten en *sallqa*, silvestres.

Esto muestra que en la cultura aymara todo cuanto existe comparte el atributo de la visión; puede ver, alegrarse y llorar. Asimismo, los *paqus* (sacerdotes), durante las ceremonias rituales adquieren una extraordinaria capacidad de ver, de trascender intuitivamente, por lo que los aymaras consideramos pertinente denominar “cosmovisión” a su perspicacia.

Para los campesinos aymaras la cosmovisión es fundamental y se plasma en las manifestaciones religiosas andinas y las numerosas celebraciones de crianza en todo el *Mara muyta* (ciclo anual), cuya articulación natural es reconocida por muchos como herencia de saberes prehispánicos. La mayoría de estas ritualidades se han revitalizado con símbolos y prácticas devenidas del intercambio cultural con las sociedades occidentales. Se trata de un intercambio que, como sostiene La Serna, se da “en un proceso de transculturación que, iniciado con la temprana presencia hispánica en los Andes peruanos, hacia el siglo XVI, ha continuado hasta nuestros días” (2013:11).

Culturalmente, el Altiplano peruano es “agrocéntrico”, está ubicado en espacios heterogéneos con un clima muy variado a lo largo de todo el ciclo anual. En el proceso de modernización de la agricultura, las tendencias de transformación económica esbozadas a partir de 1930 aproximadamente han producido cambios importantes en el agro latinoamericano¹. Aunque en diferente grado, con la expansión del capitalismo desde la postguerra, en la mayoría de los países de la región se realizan esfuerzos por sumarse a la modernización. Pero después de una década de inversión millonaria, la incidencia fue mínima en el Altiplano. Los profesionales involucrados en dicho proceso culparon a los agricultores del fracaso agrícola, sin darse cuenta de la existencia de dos visiones antagónicas. Es imprescindible reflexionar sobre las diferentes cosmovisiones que han convivido en el Altiplano, y cómo la cosmología occidental moderna ha buscado eminentemente transformar la cultura altiplánica guiado por objetivos del mercado empresarial transnacional. En este esfuerzo se han sumado instituciones religiosas que han influido notablemente en la cultura aymara. Los aymaras, orientados tradicionalmente hacia la autosuficiencia, y con una cosmovisión que pone énfasis en la convivencia armónica con la naturaleza, nos hemos visto profundamente y en múltiples aspectos afectados.

Poscolonialismo e hibridismo cultural aparecen como temas formales de estudio e instrumentos de explicación de los procesos de modernización en América Latina en su contexto contemporáneo. Burke, nos presenta las conexiones culturales que “va dando forma a una historia cultural que incluye de manera sustantiva a la historia social en un intento por abarcar de manera total y coherente la cultura europea, en tanto que conjunto de conexiones entre diferentes dimensiones culturales así como las nuevas realidades que emergen de las fusiones, sincretismos y traducción de visiones de mundo distintas” (Brower, 2012:158).

Este encuentro puede ser definido en términos de hibridismo cultural, tal y como lo entiende Néstor García Canclini:

¹Entre otros, la creciente utilización de insumos tecnológicos y equipos modernos, la difusión de nuevas formas empresariales de carácter netamente mercantil, el aumento del número e importancia de los trabajadores asalariados dentro del total de la fuerza de trabajo agrícola, la monetización generalizada de las relaciones económicas y el aumento y la diversificación de la producción comercializada (Gomes y Pérez, 1979:57).

[...] mestizaje, sincretismo, transculturación, criollización, siguen usándose en buena parte de la bibliografía antropológica y etnohistórica para especificar formas particulares de hibridación más o menos tradicionales. Pero, ¿cómo designar a las fusiones entre culturas barriales y mediáticas, entre estilos de consumo de generaciones diferentes, entre músicas locales y transnacionales, que ocurren en las fronteras y en las grandes ciudades (y no sólo allí)? La palabra hibridación aparece más dúctil para nombrar esas mezclas en las que no sólo se combinan elementos étnicos o religiosos, sino que se entrelazan con productos de las tecnologías avanzadas y con procesos sociales modernos o posmodernos (García Canclini, 2006: xxix citado por: Anderson, M. (2008:39).

En este aspecto, el análisis de García Canclini sobre la noción de hibridación va más allá de las relaciones polares de oposición directa entre lo tradicional y lo moderno, y se basa “en el principio de la interculturalidad y en la convivencia de temporalidades transhistóricas, niega la simplificación binaria entre pares de oposición conceptual como modelo de explicación de la realidad y de la dinámica social a favor de una perspectiva que reconoce en la fusión entre elementos aparentemente dispares la propia esencia de esa dinámica” (Anderson, 2008:39). Ello permite comprender la vivencia contemporánea de las poblaciones andinas.

En los Andes peruanos existe una pluralidad vital, diversas tradiciones culturales con etnias muy diversas, aunque mantengan evidentes lazos culturales comunes, fruto de experiencias históricas básicamente comunes. Los agentes de las instituciones de desarrollo interventoras en la agricultura no siempre visualizan la dinámica agraria en los Andes, concebida como una crianza de la agrobiodiversidad. Para los pobladores de la zona de investigación, todo cuanto existe sobre la faz de la tierra y en el universo tiene vida y en consecuencia no existen seres inertes. Dentro de esa concepción todo es motivo de *crianza*; cuando se habla de agrobiodiversidad, es necesario tomar en cuenta la cosmovisión aymara, los conocimientos locales sobre los cultivos y, en general, el sistema agrario tal y como los conciben las culturas autóctonas. Por el contrario, en gran medida las intervenciones aplicadas sólo están centradas en cumplir los objetivos planteados con perspectivas de cambio y modernidad, imponiendo el concepto de «manejo», en detrimento del de «crianza».

El objeto del presente estudio es analizar la vivencia agraria andina contemporánea. Tenemos muy presente que versados profesionales suelen incomodarse de su «ser andino» al incursionar en diferentes experiencias de trabajo y estudio. Tal es

el caso de profesores universitarios y técnicos que trabajan en las instituciones públicas y ONGs. No se plantea aquí simplemente una comparación entre lo «moderno» y «andino», ni tampoco se esgrimen juicios de valor al respecto. Antes bien, se llama la atención sobre la coexistencia de dos cosmovisiones que configuran una nueva dinámica de crianza de agrobiodiversidad. En términos analíticos, pueden considerarse dos cosmovisiones que plantean una forma de relacionarse con el objeto de estudio. Es evidente que la relación que establezca un astrónomo con los astros que estudia no será la misma que la que establezca un campesino aymara. Como han comprobado antropólogos como Alberto del Campo (2006:104), los campesinos de muchos lugares del mundo consideran que “los astros ajustan los ciclos de actividad e inactividad a los de la madre tierra”. Así, un campesino aymara «conversa» con los astros para «pulsar» el clima del año venidero y hacer su chacra guiada por las lunaciones.

Por tal razón, se considera aquí imprescindible analizar las diversas cosmovisiones de los pobladores andinos y altiplánicos de Puno, para comprender la forma de crianza de la agrobiodiversidad de las familias campesinas. Con Porfirio Enríquez (2005:85), consideramos la cosmovisión andina “la forma o manera particular de interpretar, concebir y ver la realidad, la vida, el mundo, el tiempo y el espacio que posee desde siempre² el poblador originario quechua y aymara que vive en la ecorregión andina, los mismos que le ofrecen una explicación mitológica y la orientación valorativa de su sentido y su razón de ser, se manifiesta en las creencias y los valores, pero fundamentalmente en los mitos cosmogónicos generados por el pueblo andino”.

1.1.1. Visión andina criadora

Las formas de la crianza de los diferentes cultivos de las familias campesinas están basadas aún hoy en la cosmovisión andina tradicional, si bien, como veremos, hay hibridaciones bajo las lógicas modernas. Aún hoy muchos aymaras conceptuamos la chacra de cultivos como una comunidad en donde la mayoría de las plantas tienen un origen sexual, resultado de la libre polinización para favorecer la diversidad y perpetuar

²Matizamos el “desde siempre”, ya que ningún rasgo cultural es estático. Desde nuestro punto de vista, sería mejor expresarlo en términos de básica continuidad de ciertos rasgos, lo que genera tradiciones específicas, aunque estas no signifiquen inalterabilidad absoluta.

su descendencia en toda su dimensión. Entre las plantas existe la complementariedad «macho/hembra», acompañada en una comunidad donde concurren diferentes especies de vegetales, animales y tipos de suelos que se relacionan entre sí para beneficio mutuo. Para Rengifo (1998:3) “en la pachavivencia todo es sagrado; por tal razón, lo que prima es el cariño y respeto en cada momento de la vida”. En las comunidades aymaras no hay acto, lugar, persona, cosa, ni fecha que no sea sagrado, que sugiera culto. Todo es motivo de cariño, celebración y respeto. No solo es motivo de celebración ritual a la *pachamama* sino también a las semillas, el barbecho, la siembra y el consumo de alimentos. Como dice Eduardo Grillo, el mundo aymara es un mundo vivo en el que “todo cuanto aquí existe tiene vida, los hombres, los animales, las plantas, los suelos, las aguas, los vientos, los cerros. Se vive en un mundo sensitivo y emotivo, es un mundo de crianza” (1996:54).

En la vivencia andina las diversas formas de vida se expresan no en forma individual sino en comunidad. Esta puede ser agrupada en tres categorías:

- 1) La comunidad humana: aquella forma de vida colectiva que conforman pueblos, parcialidades, comunidades campesinas y acompañan a la naturaleza, a las deidades en la crianza y regeneración de las diferentes formas de vida.
- 2) La comunidad de deidades: los cerros protectores conocidos como *achachilas*, (abuelos), apachetas, ríos, manantiales y lagunas que son los facilitadores y armonizadores de la crianza de las demás colectividades.
- 3) La comunidad de la naturaleza: aquella en la cual se recrean las chacras criadas por la comunidad de deidades y humanos. La población andina comprende que la chacra es el núcleo que les anuda a las tres comunidades, de ahí que pueda considerarse una cultura agrocéntrica por excelencia.

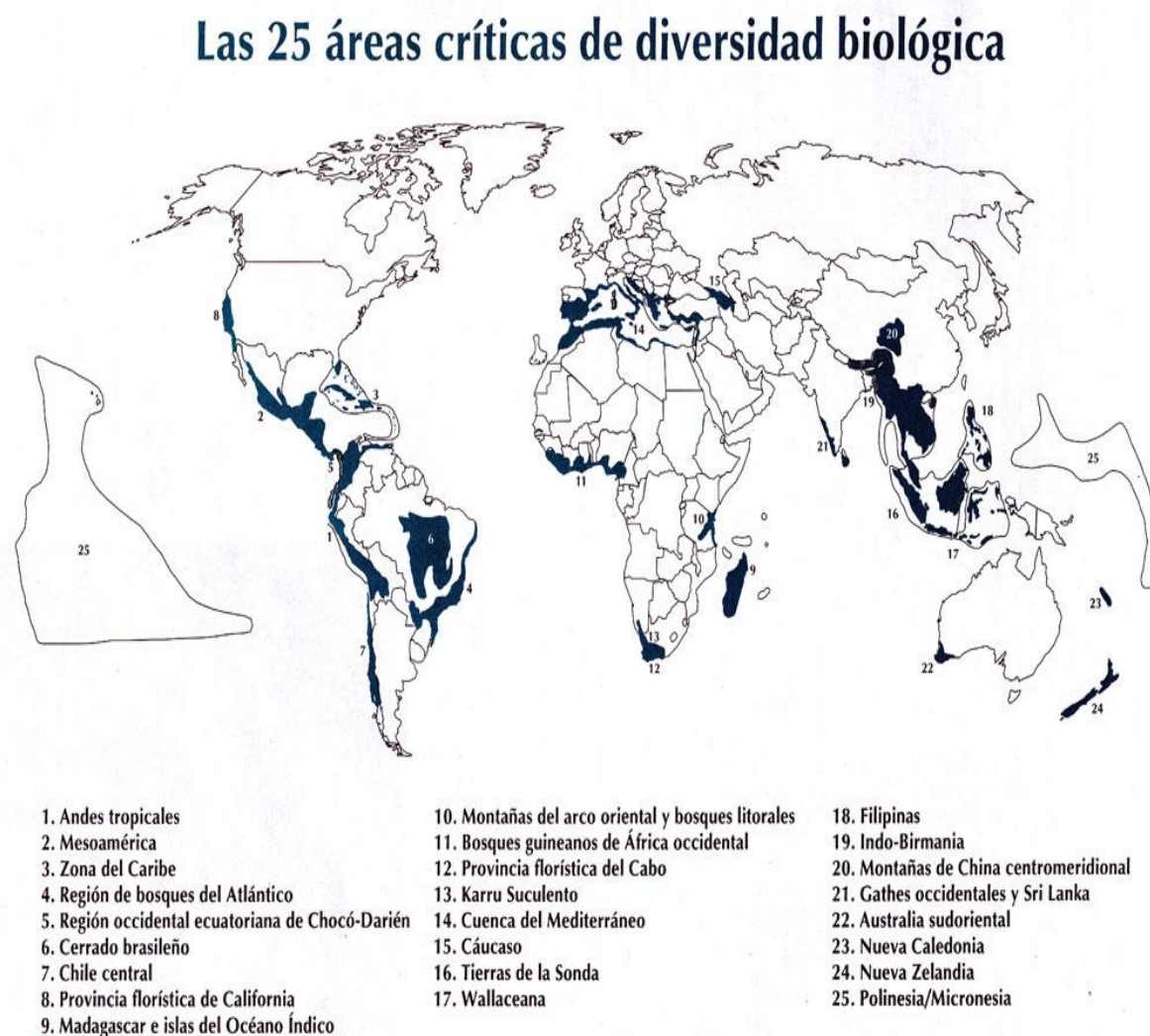
La cosmovisión tradicional del andino es expresada en su mitología, su religión y su ética. Es la que da el sentido al quehacer económico, a la tecnología y al trabajo del campesino. Se trata de un sentido que va más allá de los valores económicos y que alcanza el nivel de los valores afectivos y religiosos. Esta cosmovisión define y sanciona también el modo particular en el que el hombre andino se relaciona con su medio natural, la clave ideológica de su tecnología y su ética de trabajo. Determinante en la cosmovisión andina es la reciprocidad dinámica.

El mundo, en su unidad constitutiva, es dinámico, eternamente vivo y articulado por un sin fin de “nervios” simbólicos, alimentado por una infinidad de redes de arterias y venas cósmicas. Todo en el mundo es interdependiente y recíproco. Es acentrismo. El mundo andino no tiene centro, propiamente hablando. En el sistema de reciprocidad universal nada ni nadie dominan (Arnold, 2004:23).

Según Valladolid, “el espacio andino es producto de más de 10.000 años de vivencias en los Andes y en su vertiente oriental, la población estuvo estrechamente relacionada a la crianza de plantas y animales” (1993:99). Se conceptúa al universo como una chacra en la que se crían mutuamente la naturaleza, las deidades y el hombre. Por lo tanto no es propicia otra forma de crianza que no sea propia de esta zona. El campesino admite con respeto su obligación de criar a un ser vivo, no se limita a manejar cultivos, sino a «comunicarse» con las plantas.

Particularmente, la región andina³ es el centro de origen, variación, dispersión y crianza de un gran número de especies, variedades, ecotipos y/o razas de plantas alimenticias y medicinales. Dice Jorge Ishizawa que “en el contexto mundial, la diversidad biológica se encuentra localizada en los territorios de los países denominados ‘pobres’, particularmente los de alta montaña, y quienes quieren hacer uso de los ‘recursos genéticos’ existentes en ellos” (2003:9).

³A nivel mundial, los pueblos más antiguos que llegaron a ser “centros de cultura original” se desarrollaron en los Andes, Centroamérica, India, China, medio oriente y en las costas del Mediterráneo. Resulta significativo que los grupos que habitan estas regiones tengan singulares maneras de ver y vivir en interacción con los elementos de su medio natural (Valladolid, 1993:65).

Figura 1: Los centros vavilov del mundo

Fuente: Cincotta y Egelman, 2000 (275)

Fuente: Apaza, J. (2014)

En la vivencia andina, del cosmos emana una diversidad de atributos en paridad o equivalencia; «nadie es menos», decimos los aymaras refiriéndonos a todo lo que existe. Ni las deidades están por encima de las comunidades humanas, ni éstas están por encima de la naturaleza. Las jerarquías no tienen lugar. Se concibe la «conversación» en el mundo andino como una relación establecida entre todo lo que existe, puesto que «todo está vivo», de ahí que todas las formas de vida hablan. El lenguaje no es atributo de la comunidad humana solamente. Conversar supone participar en condiciones de igualdad en todo lo que se haga. Compartir en los Andes es realizarse. Todos nos realizamos en el

hecho de dar, de recibir, de participar comunitariamente en el esfuerzo y fruto de todos. Si se está en el mundo, es para criar y compartir los frutos de la crianza. La redistribución en tanto «austeridad», es la capacidad que tienen todos los componentes de la naturaleza de redistribuir y no acumular, permitiendo que la equivalencia se recree y actualice socialmente.

Desde la vivencia de los aymaras se dinamiza una «interpenetrabilidad», en el sentido de participación conjunta en la que cualquier forma de vida participa de las demás y se complementa con ellas. Un miembro de la comunidad humana puede ser *sallqa*, (silvestre), y deidad al mismo tiempo en una particular circunstancia. De allí que la acción de “cultivar” es agrocéntrica, porque la chacra es el espacio social de crianza de todas las colectividades. En la chacra se unen las comunidades humanas, deidades y la naturaleza. En ella coexisten armoniosamente la comunidad humana con la naturaleza, la comunidad humana con las deidades y entre los miembros de la comunidad humana. Por ello, socialmente, la crianza es ante todo afecto, es el cariño con el que uno cría y es criado, por lo que la sabiduría andina consiste en «saber criar y saber dejarse criar». Al respecto don Santos Vilca Cayo nos presenta su testimonio:

En los Andes todos, como los animales silvestres y domesticados, aves, las plantas silvestres, los vientos, las nubes, la granizada, el sol, la luna, todos somos chacareros desde siempre.

El mundo andino es un mundo animal (Kusch, 1962:5)⁴. Es esta una aseveración que sugiere que en el mundo andino todo tiene vida. No se concibe la división del mundo entre lo vivo y lo inerte. Los cerros no solo son formaciones geológicas, sino «personas» de respeto. La tierra en este mismo sentido es viva y también es *pachamama*, (madre naturaleza).

El atributo de los vivos no es sentido por los *jaqis* (personas) como la personificación de un espíritu vivificante y trascendente en una piedra, en una papa o en un río que, al hacerse presente en el ritual, muta o cambia de modo mágico la naturaleza de lo inerte en una sustancia dotada de vida. Tampoco es un modo metafórico de

⁴Kusch, en las andanzas por las tierras de América, afirma que orientó su trabajo «la convicción sobre la continuidad del pasado americano en el presente, aun cuando éste se halle poblado por nuestros buenos inmigrantes. También ellos tienen su parte en esta continuidad». (1962:5)

denominar las cosas. Cuando un *jaqi* dice: “La *pachamama* es mi madre”, lo hace en el sentido de una expresión honesta, haciendo analogía con su madre biológica. Pero no es una analogía simbólica. Simplemente para él la *pachamama* «es» su madre.

El mundo andino es un mundo vivo y vivificante en el que, sin embargo, lo relevante no es la vida en sí, que es una abstracción, sino más bien los seres vivos concretos que lo habitan en simbiosis, con su gran diversidad y complicación, la gran multitud de formas de vida, los innumerables procesos orgánicos que alberga.

Se trata de un mundo-animal en cuyo seno todo cuanto existe a su vez también es vivo. Considérese que en la cultura andina no solo son seres vivos los hombres, los animales y las plantas sino también los suelos, las aguas, los ríos, las quebradas, los cerros, las piedras, los vientos, las nubes, las neblinas, las lluvias, los montes o bosques y todo cuanto existe (Grillo, 1993:23).

No se trata de lo que el occidental llamaría metáfora. Para el aymara, la piedra tiene vida y es una persona. Es similar a la concepción teofánica que señala la presencia de Dios en algo. La vida andina fluye en escenario comunitario que permite al aymara sentirse amparado y parte importante de una comunidad, de una colectividad. La comunidad no existe al margen de los *jaqis*, las plantas, las piedras, los cerros, los ríos, etc. En consecuencia, la comunidad no es algo solamente de los humanos. La comunidad es también un lugar de crianza y de amparo, en la que brota la conversación, el compartir, la redistribución. En las comunidades aymaras la vivencia comunitaria se expresa en el *Ayllu*. La noción de *ayllu* nos aproxima al sentido más profundo de humanidad:

Es la relación de familiaridad y descendencia que existe entre los miembros de un grupo humano vinculados consanguíneamente y que viven en un territorio determinado. La parentela consanguínea se refiere a las vinculaciones entre parientes y afines relacionados en grados variables con la misma persona (Lambert, 1980: 13).

Así, comúnmente se afirma que “el *Ayllu* es la unidad social que agrupa unas familias a menudo con lazos de parentesco, al interior de un territorio fijo” (Preis-Werk, 1995:67, citado por Rengifo, 1996:9). Pero en el contexto de las comunidades aymaras, el *Ayllu* se corresponde con todas las personas que viven en armonía simbiótica en un *pacha* (cosmos), sean *jaqis*, ríos o *achachilas* (cerros tutelares). Es la casa de la colectividad natural⁵. En este sentido, la comunidad no es sólo el territorio sino el

⁵El *ayllu* en las parcialidades es toda la colectividad natural, es decir, las plantas o los animales silvestres que son considerados como *sallqas*; los cerros tutelares, manantiales, ríos, lugares sagrados que son

sentimiento, una vivencia de amparo y afecto. En la comunidad todo nos acoge, el aire, el canto de los pájaros, el sonido del río. Al respecto nos presenta su testimonio don Baltazar Sucaticona, de 61 años edad, oriundo de la parcialidad de Cucuraya:

No es lo mismo estar en la ciudad que en la crianza de la chacra. En la chacra converso con todos y me olvido de todas las preocupaciones y así descanso feliz en la noche.

Todo esto nada tiene que ver con los indicadores estadísticos de bienestar que usa el Occidente moderno. Medidos y comparados con estos indicadores, es normal que aparezcamos deficientes en todo, en la más absoluta pobreza o, incluso, en la pobreza extrema. El concepto de pobreza es experimentado por los aymaras de Tilali como una especie de austeridad pero que garantiza la suficiencia, como explica doña Rosa Larico Pilco (49 años, parcialidad de Mililaya):

Somos pobres pero siempre tenemos algo que comer, hasta los *achachilas* (cerros tutelares) nos dan el *sank'ayu*, *sik'i*, *layu* (plantas silvestres comestibles) u otros productos. En las fiestas tenemos que comer hartos, a todos tenemos que hacerles alcanzar y a veces comemos hasta decir basta.

La vida de los aymaras se desenvuelve en un continuo acontecer, donde cotidianamente se recrea comunidad. En esta crianza participan todos y, por tanto, aquí nadie está de más, todos se complementan. Esto no significa que en este criar de la armonía no haya conflictos, pero estos, al menos teóricamente, no se deberían ocultar; es más se ponen de manifiesto y se disuelven en el momento que corresponde, típicamente a través del ritual del *t'inkha*, que viene a ser en este contexto una limpieza de las impurezas (conflictos).

El *t'inkha* es una ceremonia ritual de renovación de la vida. “Los castigos rituales son para armonizar”, decimos los aymaras. Cuando alguien se siente culpable, este elige quién le va a castigar. No es cualquiera quien “armoniza”, tiene que ser un referente social de respeto, porque sólo así el que castiga transmitirá al castigado su manera de ser, de lo contrario la desarmonización continúa. La disolución del conflicto no es sólo para el individuo, sino que atañe a todo el Ayllu (*Sallqa*, *Jaquis* y *Wak'as*), todos tienen que estar

considerados como deidades o *wak'as*, mientras los *jaquis* son las personas. El ayllu es, por lo tanto, la totalidad de la comunidad.

enterados de lo que se disuelve. El que castiga cura, armoniza la vida del Ayllu. Estas concepciones prácticas de vivencia andina se insertan en lo que los aymaras consideramos el «buen vivir». Según Albó, “la *suma qamaña* en aymara quiere decir habitar o vivir en determinado lugar o medio en armonía” (2011:134). Más allá de las muchas interpretaciones posibles del *suma qamaña* o del vivir bien, esto nos ofrece un modo de pensar fuertemente arraigado.

Qamasiña es vivir bien con alguien. Implica intercambio, reciprocidad y convivencia, incluida la convivencia con la naturaleza. El *suma qamaña* (vivir y convivir bien) contiene, por lo tanto, un fuerte componente ético, una valoración y aprecio del otro distinto y una espiritualidad (Albó, 2011:137).

Expresiones como *suma qamaña* para los aymaras, como dice Vicente Alanoca, “implican la lucha por el respeto a la dignidad humana, teniendo en cuenta los preceptos de cosmovisión, identidad, lengua, tierra, territorio y biodiversidad” (2013:104). Estas formas de pensar de estos pueblos están en constante práctica en la vida de los aymaras.

Suma sarnaqaña, ‘el caminar bien’, tiene una connotación amplia en todo el sentido de la palabra; los cánones de la vida tiene una invocación retórica a las parejas jóvenes; así, es común escuchar: *jakawimnxajaqiuñatasawasumwasarnaqata* ‘en tu vida tienes que andar mirando a la gente para vivir bien’ (Alanoca, 2013:106).

Estas reflexiones nos muestran que hay que aprender y desaprender para caminar bien en la comunidad. *Suma jakaña* no es una utopía por construir. Según Polanyi:

Experiencias y prácticas civilizatorias alternativas al capitalismo hacen del buen vivir una utopía realizada y realizable; y en la medida que se puede convertir en una herramienta que profundice la crítica de la actual civilización y ofrezca propuestas concretas de acción, podría contribuir para ‘una gran transformación’ en términos planeados (1992:157).

1.1.2. Cosmología occidental moderna de producción

El desarrollo se ha convertido en un proyecto político mundial con incidencia global. Es un proyecto, un proceso, una noción, un sentido y «horizonte civilizatorio»

creciente y presente en nuestras vidas⁶. Este modelo surge coincidente con el discurso de Harry Truman el 20 de enero del 1949, hito histórico que marca la consolidación de dicho proyecto como proyecto globalizador.

El faro del desarrollo fue construido inmediatamente después de la Segunda Guerra Mundial. Siguiendo al colapso de las potencias coloniales europeas, los Estados Unidos encontraron una oportunidad para dar dimensión mundial a la misión que sus padres fundadores les habían legado: «ser el fanal sobre la colina». Lanzaron la idea del desarrollo con un llamado a todas las naciones a seguir sus pasos. Desde entonces, las relaciones entre Norte y Sur han sido acunadas con este molde, el «desarrollo» provee el marco fundamental de referencia para esa mezcla de generosidad, soborno y opresión que ha caracterizado las políticas hacia el Sur. Por casi medio siglo, la buena vecindad en el planeta ha sido concebida a la luz del desarrollo (Wolfgang, 1996:1).

Este discurso en la actualidad atraviesa a gran parte del tejido organizativo institucional; no existe prácticamente ninguna ONG, institución gubernamental y fundación que piense en términos de planes de desarrollo. Por eso se preguntan ¿cuál es nuestro plan de desarrollo? Es necesario analizar la cosmología occidental que se aplica en escenarios de la crianza de la agrobiodiversidad, como es aquí el caso de estudio.

Según Eduardo Grillo, “sus raíces más profundas se hallan en la concepción judeocristiana del mundo. En esta concepción se tiene un Dios todopoderoso y un mundo creado por él, a partir de la nada” (1993:33). Dios tuvo la idea del mundo y lo hizo. El mundo se origina por una decisión individual, al igual que el artesano hace su obra. En esta visión encontramos la jerarquía como un atributo fundamental en la mitología de la creación divina de la tierra. El mundo creado no incluye a Dios. Dios está por encima de todo y trasciende su obra. Trascender es situarse por encima y fuera del mundo. En este contexto aparece la jerarquía. Dios es más que el hombre y por otro lado el hombre es más que la naturaleza por creación divina y, además, por el hecho de haber formado a la mujer de la costilla del hombre, este es más que la mujer. El hombre domina la naturaleza, el hombre es creado a imagen y semejanza de Dios y está en la tierra para cumplir un mandato que no es otro que el dominio de la naturaleza. Más que una opción es un destino. En este sentido su relación con la naturaleza es instrumental, la interviene. La construcción del mundo es una «obra planificada» por un Dios masculino y hacedor que

⁶ Luego de terminada la Segunda Guerra Mundial y durante las dos décadas siguientes se puso en evidencia la brecha existente, en cuanto a niveles de desarrollo económico y social, entre los países más “avanzados” de Europa Occidental y de los Estados Unidos de Norteamérica y los países “subdesarrollados” o en vías de desarrollo de América Latina, África y Asia (Peñalver, 2003:75).

puede según su voluntad y albedrío crear y también destruir su propia obra, pues se considera propietario de lo creado. El hombre, según esta concepción, es como su Dios y, por tanto, puede crear y destruir su propia obra; para tal efecto necesita «libertad». El hombre, para plasmar su libertad, ha tenido que provocar que sucedan tres fenómenos o rupturas: a) La desacralización, que consiste en sacar a Dios de la escena del mundo, porque su presencia no le permite actuar libremente sobre la naturaleza y sobre el resto de los hombres. b) La desnaturalización; bajo este fenómeno el hombre escapa a la determinación de la naturaleza, entonces aparece la libertad, lo cual implica que la única voluntad a la que está sujeto el hombre es a la propia. Finalmente, c) la descomunalización, que es la ruptura de la comunidad. Cuando sucede esto se produce una desintegración de la comunidad y nace el individuo. Cada quien puede hacer lo que quiere en la naturaleza.

En la visión moderna, el mundo es una máquina movida por fuerzas inerciales de causa y efecto. Los atributos de este mundo son su desmontabilidad, es decir que todo está integrado. Su dureza deviene que no hay interpenetración; lo que pertenece a una parte no pertenece a otra. Esto quiere decir, por otro lado, que el suelo es suelo y no puede «ser madre» como generadora de vida. El mundo máquina, por tanto, exige precisión y normas que regulen y dirijan su diseño y plan de construcción.

Esta concepción es esencial en la idea de «horizonte de desarrollo». Por ello, colocar en discusión este «horizonte» es inevitable, puesto que tiene que ver con la construcción de la modernidad. Esta visión es fundamental para comprender la planificación en el escenario del desarrollo. Todo debe funcionar como una máquina, por eso las especializaciones se dan en «plan operativo». Pues si algo se hace de modo diferente, la máquina colapsa. De este modo las piezas e individuos deben «administrarse» con eficiencia a través de monitoreos. La medida, el ajuste y la precisión es la obsesión del planificador y del científico moderno, para quien, además, todo lo cualitativo debe ser cuantificado, sino no es medible, no es útil. Por tanto, la normalización / normatización de lo cualitativo no es posible para el funcionamiento de ninguna máquina, llámese ONG o instituciones públicas, religiosas y deportivas.

En esas condiciones, la persona se caracteriza por su capacidad de decidir «libremente». Entonces éste perfila sus intereses para buscar su realización personal y en

esa, su realización, se opone a otros individuos. Surge el conflicto y también la necesidad de crear reglas de juego para poder sobrevivir. Es el contrato social. Dentro de la sociedad, el individuo se realiza en el contrato y en el derecho, que no es otra cosa que normas sociales para que los individuos puedan pactar entre ellos. Finalmente, el paradigma y modelo del mundo social y de sus instituciones es la fábrica. La sociedad es la organización de individuos para producir.

No menos relevante es el concepto de cultura que maneja Occidente. La cultura es todo aquello que hace el hombre, son las expresiones producto de la transformación de la naturaleza por la acción humana. Según Santamarina (2008:146), se presentan tres grandes perspectivas:

La ecológica, la simbólica cognitiva y la política. En la perspectiva ecológica, la antropológica del entorno, lo que se ha venido llamando ecología cultural. En cuanto a la perspectiva simbólico-cognitiva, la manera de utilidad de construcción cultural, observando las distintas interpretaciones y manifestaciones a las que ha dado lugar la noción de naturaleza. Y, por último, en la perspectiva política, el papel otorgado a la naturaleza en la distribución de relaciones de poder significativas.

Cuando se habla de cultivo o «crianza», se usa el término para caracterizar la acción modificadora que hace el hombre de su entorno. La cultura deviene como algo separado, distinto y contrario a la naturaleza, y entonces surge la oposición binaria: cultura – naturaleza. En Occidente, la interacción hombre–naturaleza se aprecia como una relación eminentemente dicotómica, cuando no claramente conflictiva.

La supervivencia humana está garantizada cuando el hombre es capaz de imponerse sobre la naturaleza mediante la técnica (que es considerada como la segunda naturaleza del hombre). El hombre debe saber dominar a la naturaleza. Este proyecto baconiano está en la base de la educación moderna. En esta perspectiva, el hombre debe cultivar la naturaleza (así reza por lo menos en los eslóganes de las facultades agrarias), pero no debe dejarse «criar» por ella. Por su jerarquía está por encima y trasciende la naturaleza. Sobre este contexto, Descola (2003:2) critica al dualismo naturaleza y cultura y considera que tal y como está formulado no es aplicable a muchos contextos culturales, incluido el amerindio.

La utopía es lo que no tiene lugar hoy, pero que se puede construir mañana. La utopía es legitimar imaginariamente mundos alternativos que hoy podemos tener y vivir. Ahora el hombre no solo puede imaginar, también puede construir. La utopía es una de las manifestaciones de la disconformidad del hombre con el mundo tal cual es. Se muestra ante los ojos del individuo caótico, desordenado, escaso, que pide una urgente acción de transformación hacía un orden. En este sentido, quien vive la utopía vive en un trance entre un presente que desagrada y un futuro por construir. Esto crea ansiedad y deseos constantes que conducen a la edificación de un mundo como debe ser. Según Antonio Azuela, “en relación a la utopía ambiental, en el debate global de las últimas décadas, la idea del desarrollo sustentable ha cobrado una enorme fuerza como eje del pensamiento optimista sobre el futuro de la relación entre sociedad y medio ambiente” (2006:23).

Con la revolución burguesa aparecen las utopías, como ideologías. Las ideologías son la verbalización de las ideas que permiten dar un gran mérito al cambio. La fe cristiana, en la que el hombre también lo puede todo, actúa en un mundo que ensalza los deseos y acciones. A partir del proceso de industrialización y a través de la técnica se obtiene una gran capacidad transformadora que permite pasar de los deseos desaforados a las acciones desbocadas. La mezcla de la utopía con la técnica, nos lleva de las aspiraciones a las acciones desaforadas, como en 200 años de industria nos ha llevado a la crisis ambiental, por ejemplo.

El hombre en la modernidad se independiza de la naturaleza, escapa a la determinación de ella, artificializando el contexto. En esta tarea, la industria permite que el poder construya un mundo artificial. Pero esto nos lleva a la crisis ambiental, pues la industria se interpreta como manejo cotidiano de niveles energéticos superiores a los que se dan en la naturaleza.

La naturaleza puede digerir determinados niveles de brío, pero si hay un exceso o si la suma de energías liberadas por la industria ya no se puede controlar, entonces ocasionan contaminación. La industria ha creado la energía eléctrica, artefactos o equipos y bienes: transporte, vivienda, vestido, alimentación, etc. La industria produce *bienes* en masa pero también produce *no bienes*, que son los desvalores que antes no hubo en la cantidad que existe ahora: plásticos, exceso de anhídrido carbónico, residuos

radioactivos, y demás desechos que no se regeneran en la naturaleza. Estos *no bienes* se hacinan como basura y contaminan el planeta.

Los ríos permanentes y estacionales están contaminados, contienen residuos no reciclados que provienen de los centros mineros y de las ciudades. No existe una publicación que haga referencia a las *quchas*, ‘estancos de agua’, que antes eran sitios de abundancia en pescados y aves silvestres.

Entonces nos preguntaremos, ¿por qué el desarrollo sigue siendo tan potente, a pesar de la honda crisis que genera como proyecto organizador de las acciones políticas, de las acciones de los estados, de las organizaciones?. Es importante detenerse en la construcción de ese imaginario, que parece fundamental. Es imposible pensar en el éxito de este discurso del desarrollo, esta capacidad de atravesarlo todo, si no se analizan ciertas nociones que se dan por supuestas, como la de estratificación social. El alegato del desarrollo es tan cautivante en la producción de los cultivos porque promete incremento de la producción para alcanzar la satisfacción de las necesidades. El desarrollo trabaja fecundo sobre nuestros deseos insatisfechos y esto produce unas lógicas de consumo que son inevitablemente articuladas con la lógica de una economía pensada en el crecimiento ilimitado que necesita acelerar y ampliar los consumos. Sin embargo, todo ello genera problemas, contradicciones, paradojas, que es preciso analizar en los contextos locales.

1.2. Ritualidad andina

Como hemos dicho, en los Andes peruanos no hay episodio, lugar, persona, cosa ni fecha que no sea sagrado, que no sugiera culto. Todo es motivo de cariño, celebración y respeto. Como dice Eduardo Grillo, “no existe aquí un momento simbólico opuesto y diferente a otro empírico, sino secuencia de un mismo acto cariñoso. Las comunidades andinas vivencian todo lo existente como una colectividad sagrada” (1991:14).

La ritualidad es un modo en que la vida misma se expresa cotidianamente aunque en intensidades y circunstancias diferentes. Las formas de vida en los Andes no se desenvuelven en circunstancias promedio, sino en la dinámica propia de la vida. O se está en la *waña pacha*, ‘época seca’, o en la *jallu pacha*, ‘época lluviosa’. No existe término

medio fijo y estable. Las ritualidades se mueven en este compás de extremos y polaridades. Las ceremonias no pretenden modificar este ritmo, sino más bien acompañarlos para posibilitar en cada caso la recreación saludable de la vida del orden local y circunstancial al que refiere.

Para los aymaras, la religiosidad andina es la expresión de cariño y respeto en las comunidades, porque es una cultura agrocentrica y, además, todo cuanto existe tiene vida. Todo ve, todo habla, todo camina, todos crían y se dejan criar ritualmente. Siendo así, la actividad religiosa es consustancial a la vida. Esta forma de comprender la vida está arraigada en las actividades de la crianza de la agrobiodiversidad en la comunidad aymara.

Para el observador atento, el «ande» peruano aparece como un inmenso sistema ritual. Según S. J. Tambiah “el ritual es un sistema simbólicamente construido por secuencias pautadas y ordenadas de palabras y actos, frecuentemente expresados en medios múltiples, cuyo contenido y disposición se caracteriza por grados variables de formalidad (convencionalidad), estereotipia (rigidez) condensación (fusión) y redundancia (repetición)” (citado por Del Campo 2005:13). El propio cosmos funciona a base de rituales de reciprocidad entre sus diversos componentes. Cuando hablamos de rito pensamos en un sistema codificado de gestos y símbolos, cuya función es la de religar entre sí los diversos elementos de otro sistema englobante que llamaremos sentido.

Las cosas y los seres son ritos y se comunican ritualmente entre sí. Cuando se habla comúnmente del silencio andino, a menudo no se tiene en cuenta esta dimensión ritual. Pues no existe toma de palabra específica en el ande sin un acto ritual previo (ejemplo: el regalo), sin que el intercambio hablado lleve a otro rito (contrato de reciprocidad, ejemplo: compadrazgo). En este sentido, el lenguaje es acto y vinculación y el idioma en sí no es sino uno de los elementos de este acto o proceso. No es de asombrarse entonces que el aymara parezca tremendamente limitado, casi nulo, en el área de la abstracción conceptual (ejemplo: ausencia del verbo “ser” en sí) y tan rico o hablar, en aymara, no es acto aislado, como lo es en civilizaciones de la palabra en África o en el mundo árabe. Aquí el habla no es sino uno de los elementos de un sistema de relaciones que abarca todos los seres y hasta el cielo y la tierra (Arnold, 2004:30).

La ritualidad andina no es eclesiástica, no hay verdades únicas, más bien es agrocentrica y por ello todo ritual gira alrededor de la chacra. Para Clifton:

La religión cristiana mediante los misioneros dominicos, los Hermanos de la Merced y otras órdenes misioneras se involucraron activamente en propagar la fe entre los amerindios desde 1520 hasta 1578. Los dominicos y otras órdenes misioneras también usaban el trabajo de los esclavos para construir sus iglesias, monasterios, conventos y colegios. Con estas acciones han pretendido acabar con la religión de los pueblos originarios del altiplano como los Lupacas, Qollas, Hatunqollas y Pakajes para implantar la religión cristiana (2009:16).

Para ello empezaron a adoctrinar a los niños, adultos, a hacer guardar todas las fiestas, hacer cumplir con los sacramentos, construir iglesias. En la provincia de Chucuito el adoctrinamiento fue riguroso porque los misioneros ejercían el poder total, aplicaban severos castigos y multas a los indígenas. A pesar de que muchos de los rituales aymaras son híbridos, aún se conserva la vigencia de lógicas arcaicas. En gran medida, los aymaras no hemos cerrado las puertas al cristianismo, sino que lo hemos aceptado para integrarlo en la propia vivencia y religiosidad.

En relación al ritual o rito, Alberto del Campo (2005:13) nos presenta dos enfoques teóricos que han marcado el estudio de la ritualidad: “el estructuralismo-funcionalista y el simbolista, también llamado semántico, semiótico, hermenéutico o interpretativo. Mientras el primero enfatiza la relación del ritual con la organización social que la ampara, la antropología interpretativa tiende a buscar en el ritual una forma de comunicación, un sistema cultural de símbolos en acción que nos dice cosas sobre la cultura en que se inserta y que podemos leer como si de un texto”. Estamos de acuerdo con Alberto del Campo en que es posible articular ambos enfoques.

Para la antropología, el rito y el mito son dos formas expresivas íntimamente entrelazadas. Algunos autores ven que el mito es una proyección ideológica desarrollada en el rito. Por ejemplo, para Lévi Strauss (1970), “el mito y el rito se reproducen el uno al otro, uno en el plano de la acción, el otro en el plano de las nociones”. En cambio Edmundo Leach (1996) sostiene que el ritual, en su sentido más exacto, “denota un elemento de comunicación del comportamiento humano” (Citado por Rozas 2007:13).

En el escenario de la vida de los aymaras, mito y rito se funden frecuentemente. El ritual no es extra-ordinario, sino cotidiano. El ritual es fundamental en sus actividades cotidianas y fundamentalmente en la crianza de los cultivos. Como dice Grimaldo Rengifo, “en el marco del ritual el campesino conserva y cría ritualmente semillas porque

es su modo de vivir y lo hace a pesar de que el mercado y el estado marginan, excluyen y hacen invisible su sabiduría”(1998:4). Agrega Balza (2010:12): “los rituales son un mecanismo cultural por el que se restablecen códigos, significados y saberes”. De hecho; los hombres expresan sus sentimientos, de manera simbólica, en acciones rituales. Esa es la función expresiva de los rituales. Luego se comunican intensamente en el plano emocional. Es la función comunicativa del ritual (anexo 6: fotos 10, 14 al 20).

Por otro lado, Rengifo (1998:4) sostiene que “el ritual es conversación ceremonial entre personas patentes y concretas que refuerzan en estos actos los lazos cotidianos de solidaridad en la regeneración de la vida”. El ritual para celebrar el *urumawa*, ‘efeméride u onomástico’, de una de ellas, es una ocasión festiva y de alegría en que se profundizan las relaciones de armonización y de encariñamiento que permiten la recreación saludable del cosmos o pacha. En el ritual se convoca a todo el ayllu: deidades, semillas, *jaqis* ‘humanos’, animales y plantas silvestres, ríos, lagos, manantiales, cerros tutelares y a las constelaciones, así como a las otras formas que anidan en cada semilla. A esas formas los aymaras le llamamos *qamasa*⁷ ‘espíritu’, el aliento. Estos rituales no son algo estático y separado de la dinámica de la vida. De algunas ceremonias sólo podemos decir que ritualmente son más intensas que los actos de la vida cotidiana, pero todas ellas resultan ser momentos de coexistencia en celebración respetuosa entre los diferentes seres que pueblan la pacha.

La crianza de la chacra no solo se limita al manejo eficiente de técnicas, es decir a la aplicación práctica de conocimiento, habilidades y procedimientos, como forma específicas de hacer y/o producir algo. Para Van Kessel y Enríquez, “la crianza de la chacra se sustenta en gran cantidad de celebraciones mayores y menores, rituales propiciatorios y suplicatorios por la fertilidad de la chacra y del ganado” (2002:64). El campesino tiene expresiones de pena y de alegría ante las divinidades por los logros y los fracasos, y gestos de agradecimiento de reciprocidad dirigida a la *Pachamama*.

No es que los humanos en el ritual estén representados por las semillas. Los rituales en el mundo andino no son una representación de algo real. Las *illas*, (deidades)

⁷*Qamasa* es otra forma de vida que anida en todos los seres vivos, es decir una planta tiene su espíritu o aliento al igual que un ser humano, así todos tienen otra personalidad.

de las papas, no están por o para las papas. Son la papa misma. Existe «representación» cuando el hombre no participa de la naturaleza, cuando se distancia de ésta para mirarla jerárquicamente como un objeto posible de ser moldeable y transformable según los fines que le confiere. Si la naturaleza es un objeto para el hombre, la comprensión de un ritual nos remite a imágenes, a representaciones que funcionan dando fines a los objetos que están en la mesa ritual. Por eso se habla del ritual como magia y de los actos del preceptor oficiante como actos mágicos que cambian transitoriamente la naturaleza de lo inerte en algo con vida. No se aprecia el ritual como una conversación íntima entre equivalentes, sino como una relación jerárquica, como un rezo, un acto de adoración a deidades todopoderosas y trascendentes. Para el andino la vivencia del ritual no da lugar a una representación sino a una conversación profunda que lleve a transformar la situación de algo desajustado en algo armónico. No se ve a las semillas como objetos a quienes hay que dar fines, sino a seres vivos, tan equivalentes como otros, con quienes se intima, se sintoniza, se conversa para criar la vida.

En las manifestaciones rituales andinas no apreciamos lo que se llama trascendencia. Porque todo es animado, todo está aquí y son patentes y evidentes para el aymara. Si hay algo que casa mal con la religión cristiana es la inexistencia clara y precisa de un orden trascendente, tanto como las manifestaciones concretas de cariño y respeto por la naturaleza de las que hacen gala la gente de las comunidades andinas. Este animismo presente en la vida es asociado con la presencia del «diablo» en las cosas, que impediría al aymara una apreciación adecuada del orden celestial y con ello la construcción de una utopía religiosa sobre la redentora próxima venida de Cristo a la tierra. La misión, entonces, es la de construir en las comunidades andinas un orden jerárquico estable con un mundo sobrenatural y otro mundano, «natural», donde Dios que mora en un orden celestial inmaculado sea considerado superior al hombre, la mujer, y éstos superiores a la naturaleza. Esto implica un cambio en la cosmovisión local. Por lo demás, si se construye un orden, un sistema, allí donde no existe, es posible el manejo y, por cierto, el control del conjunto del nuevo sistema religioso.

Para Eduardo Grillo, “los rituales vienen a constituir los momentos de mayor intensidad sacral y son momentos en que las tres comunidades: *wak'as*, (deidades), *jaqis* (humanas) y la *sallqa* (silvestre) concurren para renovar los compromisos para generar mayor vida en ayllu” (1993:27). Es a través de estas conversaciones que se renueva la

continuidad del bienestar colectivo, es decir, la salud de la colectividad natural. Los pueblos aymara, desde tiempos antiguos y en la actualidad, siempre se encuentran ritualizando constantemente. Es así como creen que hay que armonizar la vida, porque la armonía no está dada sino que hay que criarla constantemente y esto es precisamente lo que se hace en cada celebración ritual.

1.3. Conversación andina

En la concepción andina, se concibe la agricultura campesina como una conversación continua entre el campesino y la naturaleza⁸, y esta conversación es diferente en cada lugar, dada la diversidad y variabilidad del medio andino. El saber aymara en relación al clima es de acuerdo a las dos épocas resaltantes: *autipacha* o *autiurasa*, (época seca frígida) y otra es *jallu pacha* o *jalluurasa*, (época lluviosa y cálida). También se conoce que el paso de una época a otra no sucede abruptamente, sino mediante periodos intermedios que tienen características intermedias a las dos épocas principales, de tal manera que el cambio es gradual.

Estas dos estaciones se identifican en todos los Andes de América del Sur, lógicamente con variaciones en cuanto a su duración de acuerdo a la latitud de cada lugar y nos son familiares pues las vivimos cada año. Según Julio Valladolid, “en los textos escolares nos siguen enseñando que las estaciones son cuatro: otoño, invierno, primavera y verano con características que corresponden a realidades de la zona templada del mundo (Europa y Estados Unidos) donde sí se dan, más no en los Andes, que es otra realidad muy diferente” (1994:204).

El campesino mediante una minuciosa y continua conversación con la naturaleza a través de las denominadas *lumasas*, (señas o bioindicadores), trata de conocer cuál será el carácter del año que viene para convivir simbióticamente con él, sea cual fuere su modo de ser. En este clima tan variado y denso para hacer la crianza de la agrobiodiversidad,

⁸ “En agosto todo tiene la boca abierta”, dice el agricultor andino. La Madre Tierra, los *Apus*, las *Wak’as*, todos tienen hambre y todos se comunican. En agosto despierta la *Pachamama* y toda la naturaleza. Recomienza el ciclo de la vida. Todas las *wak’as* despiertan con hambre y piden su plato preferido para tomar fuerza y para iniciar su actividad en la generación y la reproducción de la vida. La Madre Tierra recomienza a criar la vida. Todos se comunican y conversan como para ponerse de acuerdo: el Sol y la Luna, la Vía Láctea y los cerros, las lluvias y los vientos, la Santa Madre Tierra y las aguas de cochas y lagunas, fuentes y ríos (Van Kessel y Enríquez, 2002:105).

tiene que establecerse una conversación permanente con todos los elementos de la colectividad natural y precisamente a través de este diálogo, lograr saber si el año que viene será lluvioso o será un año seco; será una campaña adelantada, intermedia o retrasada. Si las chacras ubicadas en la parte alta, intermedia o baja de las laderas serán las mejores o si la parcela por prepararse debe estar ubicada en lugares húmedos o secos. Así mismo, la conversación y la reciprocidad les permite pronosticar casi con seguridad, si la campaña que viene es de tubérculos (año lluvioso) o es año de granos (año seco). Según los resultados de la conversación con los elementos de la naturaleza, las familias de la zona de estudio ‘Tilali’, inician sus actividades agrícolas, utilizando las prácticas más adecuadas para el tipo de año con que les toca conversar. Además, eligen el cultivo más conveniente, las variedades más adaptadas y el sitio más adecuado, para de esta forma hacer una crianza que ellos consideran más fructífera y armoniosa. En ello no tienen en cuenta solamente la chacra, sino también la naturaleza o lo que el occidental consideraría el paisaje en su totalidad.

La vida en el campo se manifiesta como una efeméride, por eso en cada momento de la crianza agrícola se escuchan diversas formas de conversar; es decir, aquí todos hablan con atributos de criar la vida, es imprescindible la participación de la colectividad natural. En este mundo andino de simbiosis cada cual sabe que es incompleto y que necesita de todos para vivir, para ser quien es. La plenitud se alcanza al sintonizarse con todos. Este sentimiento de preferencia al mundo que criamos y que nos cría es la vivencia de lo comunitario. Este es el mundo de la conversación y conversar es sintonizarse, es compartir un ritmo, es compartir un sentimiento entre los andinos.

La reciprocidad no es el único lenguaje formal de la ritualidad andina. Los diferentes miembros del cosmos son seres vivos que hablan entre ellos: los cerros conversan los días martes y viernes; es una de las razones de la sacralidad y a la vez amenaza de estos días. La papa, el orín del zorrino, los astros, etc. tienen su lenguaje entre sí y para con el género humano. Entrar en esta “conversación” cósmica supone una iniciación indispensable para ocupar su puesto en el “reloj hablante” que es el cosmos. Pero las criaturas no solo conversan, sino que sienten el sufrimiento, el gozo, el amor y el odio. En la concepción andina, estos actos no son prerrogativas de los humanos, ni siquiera de los dioses. Como hemos dicho, todo absolutamente siente, de ahí las exigencias éticas de base de respeto, de agradecimiento, de compasión por parte de todas

las criaturas y de las fuerzas espirituales, en una responsabilidad recíproca. La religión andina es esencialmente la escucha de estos “gritos” y el cumplimiento de la respuesta ética que esperan. La liza, el agua bendita, la oración, la reconciliación, la *ch’alla* (acto de invocar a las deidades) y tantos actos religiosos más que invaden la totalidad de la vida aymara, no son sino un permanente diálogo de atención recíproca al «sentir» del mundo.

Así como los “*jaqis*” (hombres) conversan sobre las maneras en que nuestra forma de vida se comportó en la cosecha anterior, recordando cómo fueron nuestras vivencias y nuestra crianza, así también las semillas viejas conversan con las nuevas para renovar el compromiso andino de la continuidad de la crianza. Les recuerda la crianza que hicieron a los humanos para que las nuevas semillas recreen en sus propias condiciones (Rengifo, 1998: 4).

Pero la frase «así como yo he criado a estos humanos, así críalos»⁹, que la semilla vieja le hable a la nueva, no sólo recrean la crianza andina sino coloca y recrea al mismo tiempo la condición de equivalencia de semilla y humano en el plano de la regeneración (anexo 6: fotos 111 al 118).

En un mundo de sensibilidades, la conversación se hace patente también en la sabiduría del saber «ver», en la sensibilidad del palpar, en el gustar, oler y oír trinos, sean estos miembros de la comunidad humana, de los *Achachilas* (cerros tutelares) o de la *sallqa* (silvestre o naturaleza). Los que mejor «ven» y «palpan» son los que en mejor condición están para sintonizarse, para conversar con el otro y de este modo la vida continúa con armoniosidad en su respectivo ciclo o *mara* (año).

En la conversación cada miembro del *pacha* (cosmos) es apreciado como un organismo sensible en constante habla. El lenguaje aquí no es solo atributo humano sino de todos los miembros, y la comunicación se hace a través de los sentidos que son como «ventanas» de la vida. Es a través de ellos que se conversa con los demás. Los sentidos comunes se amplían en el ritual; la persona que participa ve «más». Los momentos profundos y densos de la organicidad del *pacha* se expresan en la intimidad de las ceremonias. En estos momentos uno puede y llega a conocer y vivir a plenitud la vida de los demás miembros del *pacha* o naturaleza.

⁹ Estas frases generalmente es común escuchas en el ritual de Candelaria (2 de febrero), cuando la población, acompañada con músicos, se traslada parcela por parcela a los diversos cultivos a celebrar los nuevos frutos. También en la fiesta de Santa Bárbara (4 de diciembre) las familias se citan para realizar fiesta a los productos.

La conversación es así como una actitud, una guisa de ser solidario con la vida, un saber escuchar y un saber decir las cosas en el momento adecuado. La simbiosis que es vida en común en la cual cada quien se enriquece de la vida de los otros, es la forma en que florece la conversación entre las diversas formas de vida el mundo andino.

En la cultura andina el agua es un ser vivo, por eso se le ve como integrante de la comunidad, es decir como *tullqa* (yerno) en los rituales. El agua es considerada también como la sangre de los *achachilas* y de la *pachamama* o la leche de la *pachamama* que amanta a sus hijos ya que somos todos integrantes de esta familia colectiva de la que formamos parte los humanos, la naturaleza y las deidades o *wak'as*, y como tal es fuente de vida. Sin este elemento vital no habría vida vegetal, animal ni del mismo hombre. Entonces el agua es quien fecunda la vida, por eso siempre mereció profundo respeto y crianza, por eso se hacen invocaciones cuando se realizan los rituales del agua. Don Antonio Larico Larico (88 años, parcialidad de Cucuraya) lo expresa con claridad:

Mama quta (madre lago), *jach'a lama quta* (la madre más grande, el océano), *Phujuawicha* (abuela pozo) o *llawllani* (manantial), *umairpa* (camino de agua) a ellos en los rituales les suplicamos.

Como hemos escrito en otro lugar, el agua es como una persona:

Como cualquier persona viva, el agua merece respeto y cariño, se acompaña con plantas, animales, viento, sol y con otros, pero también como cualquier persona es caprichosa, según sus “estados de ánimo”, unos días estará bondadoso y prodigando favores, en cambio otros días podrá estar amargo y hacer daño; esto supone la necesidad de establecer una conversación estrecha para comprendernos y poder vivir armoniosamente juntos. Hay otro aspecto importante ligado a la cosmovisión del agua como persona: de la misma manera que no hay una forma única de agua, sino también una gran variedad de aguas, cada agua tiene sus cualidades y defectos propios, como todas las personas naturales (Apaza, 1998:18).

En las comunidades andinas todo lo que se ve tiene vida, por ejemplo la piedra tiene vida y conversa con la comunidad humana. Los primeros días del mes de agosto, de cada año, las familias levantan las piedras planas. Si en la piedra hay gotitas de agua o está húmeda, indica que en enero lloverá. Así conversan los tres primeros días del mes de agosto.

1.4. Fiesta andina

Las fiestas en las comunidades aymaras son manifestaciones de sentimiento profundo en diversos momentos de la vida, y se ajustan, como dice Alberto del Campo (2005:10), a una “temposensitividad agrofestiva” cíclica, que también tenía la cultura occidental cristiana.

El proceso largo y difícil que siguieron los españoles para evangelizar y adoctrinar a la población andina desde el mismo momento de la conquista, acompañados de cruces, santos, vírgenes y cristos en convite. Además, congregar a los indios en los pueblos de reducción, llevar a cabo reuniones conciliares para la represión manifestada en la extirpación de idolatrías. Los naturales resistieron este avasallamiento desde sus pueblos con sus dioses tutelares, sus Pacarinas, sus huacas y sacerdotes o sacerdotisas. Por la constante imposición española se fueron dando manifestaciones culturales que poco a poco la Iglesia Católica aceptaba, quedando como costumbre de los pueblos andinos (Ramírez, 2009:195).

Según Julio Valladolid, “en el espacio andino todos tienen fiesta, humanos, naturaleza y cultivos. Posiblemente desde el origen de la humanidad, la fiesta es una expresión gregaria, un acto ritual de cohesión de la colectividad natural, de identidad grupal, de referencia colectiva” (1994:326). Esto nos evidencia que la fiesta es un referente básico de identidades nacionales, regionales, locales. Es decir, fiesta, ritual e identidad son conceptos entrelazados. El ritual y la fiesta surgen como expresiones de un mundo encantado. La fiesta, según Antonio Ariño,

se define en relación dialéctica con la vida cotidiana, rompe con el tiempo de trabajo y sumerge a los participantes en un ambiente que propicia e intensifica interacciones emotivas; cultiva la paradoja al mezclar en una síntesis, no exenta de tensión, el rito y el juego, la ceremonia y la diversión, el respeto a la tradición y la espontaneidad, lo espiritual y lo corporal, lo íntimo y lo público (Citado por Urritia, 2009:37).

Las celebraciones estructuran el calendario y el espacio de los grupos culturales. Según Marcel Mauss, “la fiesta es un hecho social total, de expresión ritual y simbólica, sagrada y profana” (citado por Urritia, 2009:39). Los andinos vivimos esperando y organizando fiestas de toda índole y en particular para los aymaras el ciclo festivo tiene mucho que ver con los ciclos de crianza de la agrobiodiversidad. Además, estas fiestas están asociadas con el consumo de alimentos o comidas en particular, lo que es común a muchas culturas y religiones, como la cristiana. Las monjas dominicas españolas hablan

de “los alimentos del cuerpo para bien del alma” en las fiestas que su congregación realizaban en los siglos XVIII y XIX (Urritia, 2009:39):

Día de la Circuncisión: Pasteles
 Día de Pasqua de Reyes: Perdices
 Dulce nombre de Jesús: Cabritos
 Octavo de Reyes: Capones
 Víspera de la Purificación: Peces
 Domingo de carnestolendas: Perdices
 Anunciación de N. Sra.: Salmón fresco
 Primero de Resurrección: Corderos
 Segundo día de Pascua: Criadillas de carnero
 S. Juan Anteportam Latinam: Palominos
 Ascensión del Señor: Pichones
 Vigilia del Espíritu Santo: Peces
 Día de Pascua: Pollos
 Sma. Trinidad: Sesos y criadillas
 Corpus: Pichones
 Día Octavo: Pollos.

En la cultura aymara no se tiene la disciplina de aquellas monjas, pero se sabe que cada celebración tiene una comida especial para la comunidad humana. Por otra parte, en la preparación de banquetes el acto de comer juntos implica la aceptación del otro y de la colectividad, ideas que tampoco son ajenas a la cultura hispánica. Así, como dice Gavilán y Carrasco, “la religiosidad actual de la población de origen indígena es producto de las diversas expresiones religiosas nativas que imperaron durante el período prehispánico, especialmente aquellas dirigidas por el Estado Inca y la imposición del cristianismo por parte de la iglesia católica y la protestante” (2009:101).

Las celebraciones modernas en la ciudad están orientadas a lo antropocéntrico. El centro del guateque es la diversión y el goce, pero estas se han desgajado del ritmo de las estaciones, los astros, las plantas, las cosechas. Las fiestas tienen su propio territorio, sus lugares de celebración, sus momentos y su lógica. En todos los lugares, la fiesta aglutina, expresa el sentimiento comunitario, crea el “nosotros” frente al “otros”. Todos los estudiosos de la fiesta y el ritual -E. Durkheim, M. Mauss, M. van Gennep, C. Lévi-Strauss, V. Turner, E. Leach- “han reseñado el valor de uso de los rituales como hechos sociales totales en los procesos para la reafirmación del sentimiento de comunidad simbólica que aglutina a la colectividad que los practica o identifica como propios. En su desarrollo, las individualidades personales se diluyen, temporalmente, en el acto colectivo que representa la acción ritual” (citado por Agudo, 2009:52).

No debemos pensar, sin embargo, que la fiesta es inmutable, aunque frecuentemente la gente exprese que tal o cual festividad se han celebrado desde siempre.

En el contexto actual las fiestas rituales andinas tienen una connotación híbrida. No debemos perder de vista entonces los procesos de urbanización y desacralización en curso, componentes del proceso mundial de globalización, recordando que las culturas, sus expresiones inmateriales y sus referentes identitarios son productos históricos, es decir, se van modificando progresivamente (Agudo, 2009:52).

La fiesta que observamos en diversos poblados puneños y otras ciudades andinas muestran la transformación de una celebración de origen prehispánico que, al igual que otras prácticas religiosas andinas, fue denunciada en diversos momentos por los evangelizadores, tanto coloniales como republicanos decimonónicos, pero que, a lo largo del siglo XX, fue ganando aceptación social, siendo a la larga incorporada como elemento sustantivo de la identidad puneña, tal como podemos observar el día de hoy.

Las celebraciones se vinculan con el calendario religioso andino que constituye otra forma de armonizar la salud de la naturaleza y por eso se bailan diferentes danzas y tocan diferentes músicas de acuerdo al tiempo en que se deben ejecutar y no en cualquier momento. Las fiestas están casi siempre relacionadas con las actividades agropecuarias, ya sea con el inicio o final de una actividad de crianza. Eso explica, como dice Chambi Néstor y Walter, que “en las comunidades aymaras se bailan no para las gentes sino para toda la colectividad en su conjunto por eso los escenarios siempre son los campos de los cultivos y los cerros y no es ningún escenario público” (1995:67). Las fiestas andinas organizan el tiempo para las conversaciones entre las comunidades que conforman la colectividad natural¹⁰.

En el proceso de hibridación, señala Manuel Marzal (2002:280), los “*apus* van a ser cristianizados y santificados en calidad de *intermediarios/santos andinos*: entidades puestas en el paisaje por Dios para vigilar y proteger a las comunidades para premiarlas o castigarlas, realidades sagradas que alimentan a los hombres de parte de Dios y a las que por esta razón hay que mantener atendidas y satisfechas”. Si bien las denominaciones

¹⁰ “Los humanos mantienen relaciones de reciprocidad, no solo con los otros, sino también con sus animales, sus casas, sus campos de papas, la tierra y los lugares sagrados en el paisaje” (Allen 1997:76, traducción del autor, citado por La Serna, J., 2013:69).

de las celebraciones han cambiado o han sido bautizadas, éstas siguen teniendo que ver con alguna actividad de la chacra o de la crianza de animales. Una fiesta puede ser para el inicio del barbecho, otra indica el final, lo mismo para la siembra, deshiero, aporque, cosecha, selección, almacenamiento y transformación de los productos agrícolas; todo momento tiene sus fiestas con danzas específicas para cada cultivo o crianza.

Se debe tener muy en cuenta que en cualquiera de las fiestas, y más en concreto en su víspera, siempre se realizan ciertas actividades agrarias, pero el día de la festividad no se efectúa labor dado que el tiempo es dedicado a la ritualidad. En los días centrales de las fiestas nadie trabaja, todos tienen que disponer para conversar con las *wak'as*. Es un día de establecer compromisos, son días especiales para armonizar el tiempo; cuando no se hace así, creemos los aymaras que esta omisión conlleva consecuencias, porque no se armonizó el fluir de la vida, no hay compromisos; entonces si la chacra es trabajada en ese día, la producción es mala porque no hubo reciprocidad de parte de las otras colectividades para la comunidad humana. Es claro el testimonio del señor Victoriano Sucaticona (49 años, parcialidad de Aynacha Huatasani):

(...) Buenas siembras también es, en las vísperas de las fiestas como Carmen, Natividad, Exaltación, Las Mercedes, San Lucas, San Miguel, San Rafael y de todos los Santos y no así los días centrales de la fiesta, claro que en algunas fiestas se hacen, incluso es bueno como en Santa Teresa, pero en la mayoría de las fiestas no es así, se malogra, cuando se siembra en Rosario el producto también es como rosario chiquititas, no hay tubérculos grandes en la papa.

En otras fiestas el período de descanso es mayor, hasta de ocho días en las que no se permite efectuar las prácticas agrícolas o de crianza; uno puede efectuarlo pero corre el riesgo de no cosechar nada; al respecto Don Heracleo Olvea Pacoricon (75 años, de Conima) comenta:

En los días de "*sint'u*" (mal tiempo) no hay que sembrar, es decir después de Rosario (en mes octubre) hasta la octava, es "*yanqhauru*" o "*santuuru*" y no se debe hacer chacra, se malogra, uno cosecha puro rosario no más o puro verrugas "*sirk'i*" o "*jank'a*", lo mismo cuando llega el mes de enero, en este mes desde el 10 al 23 de enero no se debe hacer chacra, también se malogra y produce solamente "*machis*", 'apariencias de arrugados' (citado por Chambi Néstor y Walter, 1995:23).

Cuando los aymaras danzamos, bailamos y realizamos rituales es para comprometernos con la colectividad natural, por ello se realiza en dos momentos:

extraordinarios los días festivos católicos y ordinarios en las actividades agroganaderos. Las fiestas constituyen otras formas de armonizar la salud de la colectividad natural y por eso se bailan diferentes danzas y tocan diferentes músicas de acuerdo al tiempo en que se deben ejecutar y no en cualquier momento. En todo caso, siempre están relacionadas con las actividades agropecuarias, ya sea con el inicio o final de una actividad de la chacra o de la crianza.

Las semillas y las chacras tienen su guateque, por eso los agricultores hacen la fiesta a las semillas, en las que se alegran, les dan de comer y beber; también invitan a la *pachamama* y a todas las colectividades que de una u otra manera han participado en la crianza de las semillas. Celebradas así, las semillas no suelen irse, mientras que cuando no se les festeja suelen irse a otras casas donde les tratan y cuidan bien. En la fiesta de La Candelaria (2 de febrero) realizan la recepción de los nuevos frutos, en la fiesta de Espíritu (fecha movable) festejan a todos los productos. Así, festejados los productos, las semillas no se cansan de convivir con las familias y permanecen.

También es necesario mencionar la música, los sonidos, entonados por los diferentes instrumentos musicales que despiertan y armonizan en cada uno de los participantes. No hay nada que escape a la música; todo sonido es vibración, que muy bien puede ayudar a armonizar la vida. Por eso su importancia en las fiestas, todo tiene su razón de ser y estar, y lo que más llega al interior de uno es la música. Es por eso que los aymaras en las diferentes fiestas de las actividades de crianza siempre hemos danzado y seguimos danzando. La danza es diferente en función de cada tiempo. El ritmo y los instrumentos musicales también cambian. Así, cada momento ritual y festivo tiene su comida, su música, su danza, sus sentimientos y actos específicos, que marcan con el signo de lo extraordinario tal o cual fecha, tal o cual vivencia relevante para los aymaras.

1.5. La chacra

La chacra es consustancial a la presencia y al compromiso de la colectividad humana en la recreación y en la renovación de la vida. Según Julio Valladolid (1994: 326), “la chacra es la extensión de la tierra donde el campesino andino cría con cariño y respeto a las plantas, al suelo, al agua, al microclima y a los animales. En un sentido amplio chacra es todo aquello que se cría”. La chacra es la parcela de cultivo, sea ésta de

papa, maíz u ocas. En la tradición andina la chacra es un ser vivo que se acomoda al paisaje y por su ubicación en la circunscripción andina, se puede hablar de chacras en los pisos ecológicos del maíz, de la papa y de los pastos naturales. En cada piso existen alrededor del cultivo otros con los cuales se asocia y se alternan en el tiempo. Según constata Grimaldo Rengifo (2009:1), “las culturas andinas han criado variedades de un mismo cultivo para sintonizarse a la variabilidad climática, siendo los más comentados el de la papa: 3500 variedades, 1600 ecotipos en maíz y 2500 colecciones en quinua. Una familia campesina puede criar hasta 120 variedades de papa, y si está en la zona de maíz se ha contado hasta 50 variedades, entre los 15 cultivos que conduce”. La chacra por definición es el espacio de la crianza de la diversidad. Los campesinos empero usan el concepto de chacra de modo amplio y lo hacen extensivo a los animales. Así la llama es una chacra con patas, el monte es chacra de sachas, y similares juegos del lenguaje operan con la sal, al oro, a la totora, etc. Chacra también tienen los cerros tutelares, así como los animales. Chacra es pues una noción amplia y refiere a todo lugar sagrado donde toda entidad viva de la pacha andina cría y al mismo tiempo es criada. Podemos afirmar que la cultura andina es agrocéntrica porque tiene en la chacra su eje vital. Como ya hemos escrito, para el aymara, la naturaleza en los Andes está conformada por los suelos, los climas, el agua, las plantas, los animales, los astros del cielo, los cerros, las piedras, incluido los hombres y todo cuanto está presente aquí y ahora en el espacio que ocupan las diversas comunidades andinas.

En la concepción aymara, la chacra es un contexto de convivencia y conversación y no solo un espacio de cultivo. Para muchos resulta incluso un ambiente sagrado, hasta el punto que se puede decir que constituye algo así como un templo en el que se realizan ceremonias de hondo contenido agrocéntrico. Siendo la crianza prerrogativa de las semillas y de todo cuanto existe, en la visión andina todos los miembros de la comunidad natural realizan la crianza. Como dice Marcela Machaca (1998:127), “todos son personas...son vivas. Todos hacen chacra. Estas chacras no son solo las que alguna familia campesina hace para los animales, el granizo o la helada, en la naturaleza misma los campesinos saben reconocer crianzas de papas, de ocas, de quinuas que son de los zorros, las perdices, los venados, etc. Así, también, tienen chacras los miembros de la comunidad de deidades”. De este modo la chacra se halla en el centro mismo del tejido ritual andino.

En términos simbólicos, la chacra, *yapu* en aymara, es asemejada en los Andes peruanos a una suerte de artesanía, un tejido vivo elaborado por una colectividad más que humana. En última instancia constituye la expresión de la conversación ritual entre humanos, deidades y naturaleza. No es un artefacto, un conjunto de piezas construidas por el hombre que funciona a la manera de un dispositivo mecánico para proveer materias primas. Tampoco es considerada obra de la agronomía, de un orden externo a ella que actúa transformándola de acuerdo a una imagen previamente ideada. Por el contrario, al igual que ocurre en otras sociedades campesinas, la chacra en los Andes se elabora al compás del ritmo natural.

En definitiva, la chacra no reemplaza a la naturaleza, ni es una invención humana, sino más bien una persona, un cuerpo vivo, vivificante al conjunto de seres que pueblan el mundo. En ese sentido, la chacra condensa todos los elementos del mundo: las deidades, la naturaleza y los humanos, y en ella reposa la trama de la vida. No se trata de discursos teóricos de especialistas ajenos a la cultura aymara, sino que dichos presupuestos ontológicos son asumidos por los propios indígenas, como puede verse en lo que explicita la asociación Qolla Aymara, una entidad sin fines de lucro que se dedica a las actividades de afirmación de la cultura aymara en la zona de Platería-Puno “Qolla Aymara”:

La *Pachamama* tiene el aliento y la manifestación de mujer, la semilla, la chacra, la luna, la casa son nuestras madres, por eso les conocemos como “*Ispalltayka*”. Ella como persona, se enferma, menstrúa, se prepara para engendrar la semilla, se embaraza y produce frutos. Luego, como una señora parturienta se recupera de su debilidad, del parto. Todos estos periodos están en un año y se dan en simbiosis con la lluvia, con el viento, la helada, con la época del año, etc. cada año se renueva la “*Pachamama*” (madre naturaleza). Ella nos conversa, nos avisa, nos enseña mediante los sueños; ella siempre en el sueño nos habla, con su gesto y forma de ser, nos devela nuestra actitud desequilibradora o desarmonizadora. De igual manera, la chacra por su forma de ser, nos recuerda, nos exige que debemos atenderle con las labores de crianza. (Qolla Aymara, 2002:77)

1.6. Crianza andina

Según Dionicio Condori (2006:14), “la raíz latina de cultura es *cultus*, que es el participio pasado de *colere* que significa criar, cultivar”. En los Andes se utilizan los

vocablos *criar* y *cultura* como sinónimos, siendo común escuchar frases tales como: “Así como criamos a las papas, ellas nos crían”¹¹. Como hemos apuntado, en los Andes la crianza no solo es prerrogativa de la comunidad humana. Según Rengifo (1996:34), “la crianza es vivida así como una actividad que te compromete: “criar y ser criado” y en ella las “*runas*”, “*wacas*” y “*sallqas*” se hallan en similar plano de equivalencia”. La sabiduría es considerada la expresión de la comunión íntima de sensibilidades, lo que anuda y confiere sentido a la crianza, es el afecto y el sentimiento filial que existe entre los criadores. Como hemos anotado con anterioridad, la chacra en las comunidades es el ambiente de crianza por excelencia. Aunque pueda ser el cultivo principal, no solo hay chacras de papa. Hay aymaras que considerarán a la llama como una chacra. Incluso los animales silvestres son crianzas de los *Achachila* (cerros tutelares). En muchos lugares de los Andes, “los animales silvestres como vicuñas, venados, zorros, perdices, zorrinos, cóndores, puma, etc. son criados por los *Wamanis*, es decir por los cerros tutelares”, escribe Machaca (1998:127) y añade que “en la visión andina existen *Achachilas* en contextos internacionales, nacionales, regionales y locales”.

Desde tiempos inmemoriales el paisaje andino está vivo, personificado; en otro tiempo y otro lugar las luchas entre distintos cerros fueron configurando el espacio geográfico que hoy podemos observar, dominado por los señores de las cumbres, llamados *apus*, *wamanis* o *awkillus* en Perú, y *machulas*, *achachilas* o *mallkus* en Bolivia. Estas entidades tutelares controlan los fenómenos meteorológicos, y son dueñas de los animales y plantas, salvajes y domesticados (García, 2012:40).

Para los aymaras, las llamas y las alpacas son también criadas por los cerros. El propio ser humano es un miembro más en la crianza. De nuevo, observamos que todos los elementos se relacionan: los animales necesitan ser criados como otro ser vivo más, de la misma manera que cualquier otra persona de la comunidad (Gordillo, 1998:57).

Eso no nos debe llevar a pensar que los campesinos estén anclados solamente en esta cosmovisión tradicional. Es importante considerar que la mayoría de ellos poseen una visión de desarrollo que es común en gran medida a muchas otras sociedades. De hecho, en gran medida reconocen que su intención es la de “modernizar sus comunidades” para ponerse a la altura de la civilización urbana y de esta manera alcanzar la cota económica y cultural a la que la mayoría aspira. Los aymaras parecen haber asumido la

¹¹ Frases de los pobladores aymaras de Tilali.

concepción del desarrollo como “un proceso evolutivo en que se trata de pasar sucesivamente de fases más primitivas a fases o etapas cada vez más superiores; esta evolución puede llamarse: progreso, modernización, emancipación, superación técnica, etc.” (Van Kessel, 2003:5). Esta idea y praxis de desarrollo se articula complejamente con las concepciones tradicionales de los aymaras. Algunos experimentan el desarrollo como una imposición y la ciencia como el método externo impuesto por los no indígenas, mientras otros articulan constantemente ambas lógicas. Así como el conocimiento tradicional es valorado también desde fuera, no hay consenso sobre su valía, ni sobre cómo se conjuga con la ciencia. En los Andes se fluye entre los hechos tradicionales y el conocimiento científico.

El conocimiento tradicional ha sido objeto de interés científico y técnico desde la década de los 70 en la perspectiva del movimiento por una «tecnología apropiada» o, luego en los 80, del conocimiento técnico tradicional (itk = indigenous technical knowledge). En el dominio de la agricultura, Marglin (2000: 267-77) señala que dicho interés se expresó respecto a la asociación de cultivos como una técnica económica, social y culturalmente adecuada. Sucesivas conferencias internacionales (1979) parecieron dar el sello de aprobación oficial a este conocimiento. Sin embargo, Marglin se muestra escéptico respecto a la eventual combinación del saber tradicional con el conocimiento científico para su enriquecimiento mutuo (Ishizawa, 2003:12)

A pesar de que a menudo se ve el mundo indígena y los Andes como homogéneos, lo cierto es que predomina la diversidad y la mezcla. Para mucha gente, la vida es un flujo, y la historia de los Andes es la de una gran diversidad multiétnica y pluri ecológica. El aymara es particularmente consciente de la diversidad ecológica, como lo son también los investigadores que se han ocupado de esta parte del mundo. “Los Andes latinoamericano y en particular los Andes peruanos son considerados como uno de los megacentros de diversidad de plantas cultivadas en el mundo” (Rengifo, 2000:7). Para los aymaras, la variabilidad es la renovación constante de la diversidad, en un mundo donde predomina la dinamicidad. Frente al tópico de una vida estancada y homogénea, para los aymaras existe una diversidad de vidas o de formas de vida, dentro de una misma vida. El campesino andino, cuando cría y cosecha, comparte con su ayllu animales, piedras, puquios, lagunas, chacras, ríos, montes, cerros. Es decir, comparte con cada ser viviente *uku pacha*, *kay pacha* y *hanan pacha* (Vásquez, 2000:22). Así, pues, esta integración con todo lo vivo, hace del mundo un ente heterogéneo y dinámico, de tal manera que puede afirmarse que para el aymara, vivir es un discurrir por un camino lleno de diversidad.

La dinamicidad está relacionada con el hecho de que en el mundo andino, la comunidad humana es también una comunidad natural que se mueve dentro de los ciclos de regeneración de la naturaleza. Por eso el campesino mediante una minuciosa y continua conversación con la naturaleza a través de las denominadas “*señas*” o “*lumasas*” (indicadores bionaturales), trata de conocer cuál será el carácter del año, cómo será la “*campaña agrícola*”. Hay innumerables ejemplos, recogidos por muchos investigadores. Así, “el pájaro “*ch'ijta*” pone un determinado número de huevos: de acuerdo a las circunstancias del “*pacha*”, si pone más huevos, habrá más pastos, entonces habrá también papa para el consumo” (Chambi, 1995:87 citado por Valladolid, 1994:214).

Podemos afirmar que el campesino aymara es por excelencia un conversador y convive en su comunidad con la naturaleza. El campesino es un miembro más de esta gran familia andina y tiene su peculiar manera de “ver”, “sentir” y “tratar” a su mundo: la *Mama Quta* (madre lago), *Umajalsu* (manantiales), *Jallu o Gloria qarpa* (la lluvia), *Uma Qarpa* (riego), *Qinayu* (nubes), *Chhijñas* (granizo), *Jawiras* (ríos), *Thaya* (viento), *Juiphi* (helada), son considerados personas vivas. Estos seres conversan, *reciprocan* y se armonizan en la crianza de la chacra, como hemos escrito en otro lugar (Apaza, 1998:15). La *sallqa* (silvestre) le dice a la comunidad humana el sentir de la pacha de modo que la crianza humana se enlace, se sintonice con el clima y de ese modo, el fluir de la vida continúe sin que una de ellas trastoque el modo de ser del año correspondiente¹². Concepto clave es en este ámbito el de la sintonía, donde todo es materia de acuerdo entre todas las colectividades del Pacha. Para sembrar papa no sólo basta la voluntad humana: “se tiene que conversar con la lluvia, con la luna, con las estrellas o constelaciones; con el sapo, entre otras señas; si no hay lluvia no se puede hacer la siembra, pero si la lluvia ha caído y la comunidad humana la realiza para conversar con lunaciones tiene que ser fina” (Chambi, 2000:221). La observación del cambio de las fases lunares tiene que llevarse a cabo con exactitud dado que de ello se derivan decisiones humanas con respecto a la crianza de plantas y animales. Además, el campesino está vinculado a los otros, de

¹² Las señas manifiestan con sus expresiones anticipadas, todo lo referente a la crianza de plantas y animales de la campaña agrícola venidera. La interpretación anticipada de las señas hace que la crianza sea de la mejor manera posible, pero cada familia de cada localidad interpreta las señas de distinta manera (Cutipa, 1998: 99).

ahí que considere que se tiene que poner de acuerdo con todos los miembros del ayllu (comunidad) para realizar cualquiera de las actividades.

En las comunidades aymaras más se utiliza la noción de crianza que la de manejo. Sin embargo, esta no es ajena hoy en día, y se ha difundido a través de instituciones como el Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social (FONCODES) que orienta a los campesinos para que “tengan el manejo integrado de cultivos que permite a ellos adoptar tecnologías y sistemas de producción sostenibles”. En teoría se tiene presente en todo momento la influencia de un adecuado uso del manejo de cultivos vinculado con la conservación del medio ambiente, planificando la producción anual, valorando la disponibilidad y limitaciones de los recursos humanos, técnicos y naturales. A diferencia de los programas de extensión que proveen capacitación dirigida a un componente de la finca o un cultivo en particular, el enfoque integrado provee a los agricultores de la flexibilidad necesaria para producir una cartera de cultivos, bajo un enfoque de sistema productivo, para responder a sus necesidades y a las demandas del mercado. Se intenta, en gran medida, vincular este enfoque con la crianza andina, que desde antiguo ha considerado elementos de los que hoy en día hace gala el discurso de la agricultura sostenible o integrada.

No es fácil para las instituciones que intervienen en los Andes sintonizar con las lógicas de la crianza andina, que confieren a la chacra y al cosmos entero una cualidad sagrada. Sigue siendo hoy en día un motivo de incomprensión que el andino se relacione con todo lo que le rodea, pero muy especialmente con la *pachamana*, en términos rituales:

La gran diversidad y variabilidad fitogenética en los Andes se debe principalmente a la cosmovisión andina de siempre, criadora de la diversidad que conviene a la vida a partir de la crianza de la chacra y el paisaje. Los diferentes quehaceres en las crianzas son de carácter “ritual festivo”, por eso es común ver que para empezar cualquier actividad siempre la inician con una “*chillt’a o k’inthu*” a la *Pachamama*, de igual manera invocan a los “*Achachilas o Maranis, Uywiris*” y a todo los miembros de la naturaleza que participan en la regeneración de la vida (Chambi y otros, 1998:15).

En definitiva, para el aymara la armonía de la vida se renueva, se re-crea día a día con la participación de todos.¹³ Especialmente a través de las actividades rituales

¹³ En este sentido la religiosidad es la capacidad de re-crear la armonía en cada momento y en cada lugar para la realización plena de la armonía en el mundo vivo. Nadie puede quedar excluido de la fiesta de la vida (Tito F. y otros, 1998:69).

comunitarias, se sostiene la capacidad de re-crear la armonía en cada momento y en cada lugar para la realización plena de la armonía en el mundo vivo. Nadie puede quedar excluido de la fiesta de la vida. Participar de la chacra y de los rituales agrarios supone vincularse con todo lo que existe, de ahí que Rengifo (1998:4) sostiene que “la sabiduría andina radica pues en la capacidad de criar, de ayudar a develar, a hacer brotar lo que ‘en su adentro’ está ya contenido, pero también en la sintonía de ser criado, de estar en empatía con los demás seres del pacha.”

1.7. Conocimientos ancestrales y saberes andinos

La sabiduría ancestral y los conocimientos colectivos son resultado de un proceso permanente de ensayo-error-éxito, experimentación, innovación y adaptación, que en el contexto actual es fundamental tomar en cuenta. Puede afirmarse que los aymaras consideramos conocimientos ancestrales respeto a la agricultura campesina están recreados e impregnados en la crianza religiosa de la vida andina.

Los “saberes” ancestrales nunca han sido ajenos a una acción ritual, han mantenido a las poblaciones campesinas y a sus cosechas, que alimentan a las ciudades, durante siglos. Un ejemplo de estos conocimientos incluidos en la cultura agrícola está reflejado en los famosos Almanques que son el fruto de la experiencia natural más directa, consultados por todo el mundo, verdaderos compendios de la cultura popular y campesina, que incluyen astronomía, medidas, números, dichos populares y fiestas en relación con los intereses de la vida corriente, todo ello sintetizado en ciclo anuales (Adriazola, 2005: 166).

Los conocimientos¹⁴ brotan de una relación de la mente con el mundo, pero no tanto de una praxis individual sino colectiva. Según Gonzales, “los campesinos para mantener la biodiversidad vegetal, generalmente consideran saberes y no se les atribuye ningún valor económico, son de dominio público, se ofrecen gratis para que todos continuemos vigorizando la vida” (1996:16). Tales conocimientos son el resultado de un sistema estructurado de entendimiento y ciertamente tienen un valor económico aunque no necesariamente un valor comercial en un mercado.

¹⁴ En el origen del conocimiento se fusiona la sensorialidad que proviene de los fenómenos del mundo con la actividad de la razón que le da significado a esos datos sensoriales y que sin ella serían informes caóticos. Las formas de la sensorialidad, las categorías de la conceptualización y los esquemas del entendimiento, en los que se fusionan las dos estructuras anteriores para poder ser aplicado al material cognoscitivo pertinente, son los dos fundamentales elementos constructivos de la razón humana. (Gonzales Moreyra, 1996:16, citado por Rengifo, 2001)

Los conocimientos de los campesinos que viven en comunidad abarcan un conjunto de diferentes componentes que son parte de un sistema de conocimiento tradicional con su propia base epistemológica, ontológica, incluso axiológica; es un sistema dinámico, organizado y que es vital para lo que hoy consideraríamos el mantenimiento sustentable de la diversidad.

El rasgo principal de este sistema es la producción colectiva del conocimiento, su innovación es aditiva e “informal” y se da continuamente (Shiva, 1996, citado por Correa, 2000:242).

Cuadro 1: Componentes del conocimiento tradicional-indígena

-
- a). Tecnologías y saberes relevantes para la identificación, caracterización y monitorio de ecosistemas, especies y recursos genéticos.
 - Conocimiento tradicional acerca del ecosistema local;
 - Conocimiento tradicional acerca de la función del ecosistema;
 - Conocimiento tradicional del hábitat y territorio;
 - Taxonomías avanzadas y tradicionales;
 - Conocimiento tradicional de tecnologías para determinar recursos genéticos y especies, estado de ellos, a través del tiempo;
 - Técnicas tradicionales de comunicación y transmisión de conocimientos.
 - b). Tecnologías apropiadas para la conservación in situ.
 - c). Tecnologías para el uso sostenible de la diversidad biológica y sus componentes.
 - Uso espiritual y cultural;
 - Técnicas de producción de medicina natural;
 - Administración de recursos naturales con el uso del conocimiento y tecnología indígenas.
 - d). Metodologías para la evaluación de la diversidad biológica, incluyendo valores de existencia, religiosa, ética y cultural¹⁵.
-

En gran medida, los sistemas de creación del conocimiento tradicional y científico se diferencian claramente: el conocimiento tradicional se produce y transmite en la práctica de convivencia en la comunidad de campesinos en vinculación con todo lo que habitan el cosmos. Rengifo (2004:4) sostiene que “el saber es una cualidad compartida por todos los seres que habitan el *pacha* o mundo local, es decir humanos, pero también

¹⁵ Traducido de: UNEP/CBD/COP.1996. Citado por Correa, 2000:242-243.

naturaleza y deidades”. Por el contrario, el conocimiento científico deriva de inferencias racionales según unas reglas que otorgan validez y reconocimiento, pero que no siempre son reconocidas por los indígenas, dado que están basadas en presupuestos ontológicos y epistemológicos ajenos a su cultura. Así, “el conocimiento moderno, supone pues, la dualidad hombre-naturaleza, pero también el dominio de ésta por aquel. La predominancia de esta relación ha subordinado y colonizado los sentidos y las emociones humanas a favor de una racionalidad mental calculante, en la que la naturaleza deviene en medio para la realización de fines” (Rengifo, 2001:15). El campesino percibe que no debe ser egoísta con su conocimiento: este es de libre disponibilidad, aunque considera que los no indígenas o no están interesados o simplemente no entienden su manera de ver el mundo y actuar con él.

1.8. Biodiversidad en los Andes peruanos

Según Miguel Holle (1990:11), “los Andes constituyen uno de los sistemas montañosos más importantes del mundo; como otras zonas montañosas, esta gran ecorregión contiene muchos nichos especiales con gran cantidad de asociaciones de plantas”. Los estudiosos del espacio andino suelen enfatizar la biodiversidad de esta zona: Enríquez (2005:120) escribe que “los Andes peruanos es el espacio montañoso o cordillerano de 7,200 km de longitud, cuyo recorrido de norte a sur por el continente sudamericano, abarca siete países (Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile y Argentina), y se caracteriza por la presencia de fuertes contrastes ambientales: áridas a lo largo de la costa occidental con un empinado ascenso hacia los volcanes y macizos glaciales por encima de los 5,000 m y un descenso igualmente abrupto en el este, hacia las húmedas selvas tropicales del Amazonas”. En el espacio andino la biodiversidad es:

El resultado de la evolución ocurrida durante millones de años, engloba la variabilidad total de los organismos vivos, comprendiendo la diversidad de ecosistemas, especies, poblaciones y genes. Los recursos fitogenéticos, como componentes de dicha diversidad biológica, constituyen el material genético de las especies de plantas con valor económico actual o potencial para la producción de alimentos, fibras, medicinas, tinturas, maderas, etc. (Berretta, A. 2001:3).

En el Perú se ha producido un largo proceso de domesticación de plantas y animales, y este es uno de los centros mundiales de origen de la agricultura y de ganadería.

Existe un gran número de plantas cultivadas como las variedades de papas y granos, mucha de ellas domesticadas y con decenas de variedades. Dice Brack que hay “4400 plantas nativas utilizadas para 49 fines distintos; 182 domesticadas, y 1700 que se cultivan, pero que también existen en forma silvestre. Pero detrás de estas cifras se esconde un largo proceso de descubrimientos y acumulación de experiencias, muy difícil de imaginar y más difícil de reconocer” (2003:11). Muy pocos trabajos hacen referencia explícita a las experiencias locales y la persistencia de la biodiversidad.

Ishizawa recalca que en la región andina, “en una corta distancia de 200 km. lineales, es posible encontrar cerca de 80 de las 103 zonas de vida natural identificadas por Holdridge para todo el planeta” (1999:13). Por este motivo el paisaje pecuario y agrícola campesino andino es una filigrana multicolor. Los argumentos que usualmente se esgrimen para explicar la presencia de tal diversidad en las chacras campesinas aluden a la interacción entre fenómenos ecológicos (los efectos de las variaciones del clima, la ubicación tropical de estas áreas, los cambios geológicos ocurridos, la radiación solar en alturas, la multiplicidad de nichos ecológicos, etc.) y la acción domesticadora del hombre. Hablando de plantas cultivadas, lo que asombra a todo aquel que observa la cosecha de un campesino no es sólo la diversidad de especies, sino la variabilidad de cultivares por especies, sea esta papa, maíz, oca o quinua. Algo similar se puede hablar de la crianza de alpacas, llamas y cuyes. No existe una igual a otra. La diversidad se cría en la chacra y en la naturaleza.

El suelo agrícola en las parcialidades también comparte con el clima las características de diversidad, variabilidad y densidad en el sentido de que en áreas relativamente pequeñas se presenta una gran variedad de suelos. Jorge Ishizawa sostiene que “el relieve accidentado de los Andes sólo permite el cultivo de plantas en parcelas pequeñas con suelos poco profundos ubicados a diferentes altitudes de la cordillera, y en laderas con pendientes pronunciadas y, por lo tanto, expuestas a erosión hídrica” (1999:14).

La diversidad es un hecho pero también un valor en alza. Y así, la agricultura andina no ha surgido para oponerse a la naturaleza reemplazando la diversidad natural por monocultivos, sino como un modo ritual de acompañamiento en la recreación de la diversidad y de hacerla más densa.

El Consejo Nacional de Investigación (National Research Council) de los Estados Unidos de Norteamérica, afirma que 70 especies cultivadas fueron domesticadas en los Andes y que en el momento de la invasión europea existía un número similar de plantas cultivadas como las que cultivaban los agricultores de toda Europa y Asia. Para las especies de mayor cultivo la variabilidad intra-específica (ecotipos, razas, variedades) es numerosa. La papa, un importante tubérculo de origen andino, es prueba de ello. De más de 13,000 muestras de cultivares nativos, la identificación de duplicados permitió reducirlos a 3500 cultivares diferentes, la mayoría de los cuales corresponden a muestras colectadas en los Andes peruanos. (Ishizawa, 1999:15).

1.9. Parientes silvestres de las plantas domesticadas

Como hemos dicho, la región andina es centro de origen, variación, dispersión y crianza de un gran número de especies, variedades, ecotipos y/o razas de plantas alimenticias y medicinales. Se cultiva en los Andes todos los meses del año, en diversos lugares a lo largo, ancho y alto de la cordillera. Por ejemplo, todos los meses en algún lugar de los Andes se está sembrando papa y en otros se está cosechando este tubérculo. Según Julio Valladolid (2005:7), “el caso de la papa y el maíz son muestras de la gran variabilidad del material fitogenético andino. 3500 cultivares diferentes de papas nativas cultivadas (Huamán, 1991) y 1,600 entradas de maíz agrupadas en 55 razas (Manrique, 1990), hacen de la región andina la de mayor variabilidad genética de papa y maíz en el mundo”.

Los parientes silvestres son los antepasados de los cultivos, son una fuente vital de genes de resistencia contra enfermedades, plagas y factores de estrés como las sequías y las temperaturas extremas. Por ello las familias campesinas a los parientes silvestres le conocen como progenitor natural de una planta cultivada. A diferencia de lo que ocurre en Occidente, no aparece entre los aymaras claramente la división entre lo cultivado y lo no cultivado. Para los aymaras todo es objeto de cultivo y crianza. Para los campesinos la papa silvestre es *atuq papa*, (silvestre), papa criada por el zorro, como hay maíces que son criados por los *Achachilas*. Así como en la propia naturaleza las formas de vida tienden a conservarse y ampliarse, también la comunidad humana ha sabido hacer brotar y diversificar las variedades a partir de las papas que la propia naturaleza cría¹⁶. En su

¹⁶ En la crianza andina de la papa, se observan con frecuencia dos fenómenos dentro de las relaciones que se establecen entre las plantas cultivadas y las silvestres. El primer caso es cuando las plantas cultivadas se incorporan a las crianzas de los *Achachilas* (se vuelven silvestres) pasando primero por las *k'iphas*, que son

visión del mundo todo ser viviente por definición es chacarero, incluyendo por cierto a deidades incorporadas como la Virgen María y los Santos. Nadie está excluido de la crianza. Al respecto tenemos testimonio de Doña Ángela Sangay Delgado, de Cajamarca:

Cuando somos pasadores de fiesta del patrón Santiago, o de la Virgen del Rosario, señalamos sus cuyes, su carnero, sus gallinas para que aumenten para el año. Igual se les señala su chacra de maíz, papas, ollucos... aumentan y no se mueren. Así atendemos a la gente que viene a la fiesta. Cuando pasamos fiesta de las Cruces en mayo (fiesta de las aguas) también produce harto la chacra (citado por Rengifo, 1999:9).

La *sallqa* (silvestre o naturaleza) es concebida por los andinos como la chacra de las deidades. Las vicuñas, zorros, zorrinos, por ejemplo, son los ganados de las deidades. Las deidades crían también papas. En Tilali las denominan “*apharu*” a las papas silvestres. A las ocas de los *achachilas*, las *kithaapilla*, sus quinuas son la *ajara* (anexo 6: fotos 1 al 5). La crianza de las plantas cultivadas y silvestres se entiende aquí como la expresión de cariño y respeto que los campesinos sienten no solo por sus plantas y animales sino también por el *pacha* entero. Todos ellos son considerados miembros de su familia o Ayllu. Doña Alicia Trinidad Larico, de Mililaya, nos presenta su testimonio:

Para nosotros, todos los que vivimos en este pacha, somos personas: la piedra, la tierra, la planta, el agua, granizo, viento, enfermedades, sol, luna, la estrella, todos somos una familia. Para vivir juntos nos ayudamos mutuamente unos a otros. Siempre estamos en continua conversación y armonía. La chacra, como una persona, necesita de todo. Yo con mi esposa siempre estamos preocupados, para ella tenemos que preparar tierra [barbecho y desterronamiento] y alistar guano [estiércol de corral] para efectuar la siembra. Cuando llega su época (setiembre, octubre y noviembre) con mucho cuidado tenemos que tratar a las semillas, porque en esa época va a entrar a una etapa de ser madre.

los tubérculos que quedan en las parcelas cosechadas, y que en años posteriores crecen por sí solo dentro de los cultivos de otras especies. Es el caso de la quinua en la asociación de oca-olluco-izaño-quinua que en años posteriores a su cosecha principal continúa creciendo dentro de otros cultivos que entran en rotación, para posteriormente volverse *apharu* (silvestre). De esta manera, las plantas cultivadas retornan a su estado silvestre y se incorporan a la chacra de los *Achachilas* (cerros- deidad).

El segundo caso se refiere a cómo una planta silvestre se vuelve planta cultivada. En el altiplano puneño, en varias ocasiones se han presentado sequías por varios años consecutivos, situación que se agrava con la infestación del gorgojo de los Andes. Este problema ha hecho que no se pueda contar con suficiente semilla para los sembríos de las siguientes campañas. Entonces algunos agricultores acostumbran utilizar los *apharus* como nuevas semillas, incorporándolas de esta manera dentro de sus variedades cultivadas. Asimismo recurren a la obtención de las plántulas silvestres para transplantarlas y criarlas dentro de sus cultivos. Esta práctica o forma de incorporar los *apharus*, también constituye un modo de ampliar la variabilidad fitogenética del cultivo de la papa. Finalmente debemos indicar que dentro de los campos de cultivo aparecen de por sí variedades nuevas, a las cuales crían y dan un trato especial hasta que se acostumbran y posteriormente pueden ser incorporadas dentro de las variedades que crían (PRATEC, 1999:37).

En la chacra humana ciertas plantas de la *sallqa* han devenido en plantas cultivadas. El clima se ha recreado en microclimas. El agua se recrea en riego y ciertos animales en crianza. La naturaleza, de este modo, se enriquece con mayor diversidad aportada por la crianza que hace la comunidad humana. La importancia de esta concepción es innegable, así como de las propias plantas silvestres. Para Hunter y Heywood, “los parientes silvestres de los cultivos (PSC) constituyen una enorme reserva de variabilidad genética que se puede utilizar en el fitomejoramiento y un recurso vital para garantizar la seguridad alimentaria, mejorar la producción agrícola y sostener la productividad, en el contexto del crecimiento vertiginoso de la población mundial y del cambio climático acelerado” (2012:1).

La dicotomía silvestre-domesticado, que aparece en el neolítico, es fruto de una concepción según la cual el hombre ha de independizarse de la naturaleza, domesticándola. Entonces el hombre dependerá de su trabajo transformador no tanto de lo que la naturaleza le puede brindar. Surge la actividad agropecuaria y con ella las plantas y los animales domésticos que son apreciados como hechos por el hombre a partir de los productos que la naturaleza le proporciona y que ya no pueden regenerarse al margen de la intervención humana. Esta dicotomía no tiene validez universal. Grimaldo Rengifo cree que “pertenece a la tradición técnica y científica occidental que se considera a sí misma como única, relegando, por ser hija del evolucionismo, a otros saberes a la condición de pre-científicos y atrasados” (1999:11).

El tiempo lineal no cuenta para una cultura como la andina arraigada al tiempo que marca la naturaleza que se regenera al ritmo de los avatares cíclico. Del Campo (2006:108) sostiene que el tiempo agroganadero es “un tiempo bipolar, un tiempo polarizado en dos momentos fuertes del año: el invierno y el verano”. Para la mentalidad del hombre andino la agricultura ha estado allí desde siempre, no es producto de la evolución.

En las últimas décadas se ha enfatizado en la investigación el mantenimiento y almacenamiento del material fitogenético en condiciones ex situ para producir variedades mejoradas de mayor rentabilidad. Para Julio Valladolid, “la conservación ex situ, que es la más conocida y practicada por los técnico especialistas, implica no solo mantener, si no también almacenar en los bancos de genes solo aquellas especies de plantas y sus

variedades de interés económico, se siembran y evalúan en los campos de experimentación y laboratorios biotecnológicos de las instituciones de investigación agrícola” (2005:12).

La concepción aymara es bien distinta: en el altiplano se habla de *chaku* (caza), modalidad de acceder a la naturaleza previo permiso a las deidades tutelares, a los integrantes de la naturaleza, sean estos peces, árboles, animales o plantas medicinales. Luego la naturaleza queda *raleada*, pues lo que hace el campesino es una «caza controlada» que ayuda al rebrote vigoroso en momentos en que la naturaleza por manifestaciones diversas así «lo pide». Según Grillo, “*chaku* no es un simple acto de caza sino una forma de crianza, un ritual. Existe *chaku* de zorros, de venados, de perdices, de árboles, que se realizan en la actualidad en las diversas comunidades aymaras” (1993:17). No es que la caza y recolección quedan relegadas por ser ahora pueblos agricultores, sino que se siguen realizando estas actividades como modos de criar a la naturaleza.

Hay dos formas diferentes, y a menudo enfrentadas. Hay dos caminos metodológicos no excluyentes ni subordinados entre sí. Uno está basado en el conocimiento tradicional que implica que a partir de la visión que las culturas andinas tienen sobre los parientes silvestres a los que denominan como “*sachas*”, “los del monte”, “*atocc*”, “de los gentiles”, entre muchas otros los nombres locales más y considerar las relaciones de parentesco con los cultivos nativos que estas culturas le atribuyen según dicha visión. El otro camino es de la botánica, que implica la identificación taxonómica de las especies florestales consideradas como posibles parientes silvestres y la determinación de las relaciones de parentesco de estas especies silvestres con las especies cultivadas con base en análisis genealógicos (Torres y Parra, 2009:27).

La comunidad humana, en la noción aymara, cría a la naturaleza, mientras esta cría con sus productos a la comunidad humana. Las plantas llamadas silvestres crían a los hombres y a los animales. Se alternan con las cultivadas cuando no es «buen año» para estas. Las plantas silvestres tienen relación de familiaridad con las cultivadas; son los «abuelos» o cultivos de los antepasados, los «gentiles», como decimos los aymaras. Se les conoce con el nombre de *kita* y crecen mayormente en los cerros, en las chacras que pasan por un prolongado período de descanso, *puruma*, (terrenos en descanso), o en cualquier zona propicia para su crecimiento.

1.10. Agrobiodiversidad y mercado

La naturaleza proporciona a la sociedad una inmensa variedad de bienes y servicios: alimentos, fibras, agua limpia, suelos, combustibles y mucho más. Aunque el bienestar del ser humano depende totalmente de la prestación continua de estos “servicios de los ecosistemas”, la mayoría se consideran bienes públicos y la biodiversidad está disminuyendo, los ecosistemas están deteriorándose y nosotros estamos sufriendo las consecuencias. Por ello la diversidad biológica no solo constituye el patrimonio natural de la Tierra; supone además los cimientos de la vida y la prosperidad del ser humano. No obstante, la biodiversidad está desvaneciéndose a un ritmo alarmante en todo el mundo. El objetivo del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB), y de sus 190 partes contratantes, fue reducir significativamente la pérdida de biodiversidad antes de 2010. Según Pavan Sukhdev, “es un objetivo ambicioso que solo puede alcanzarse mediante la suma de todas las fuerzas y el trabajo en común de todas las partes de la sociedad y eso exige crear alianzas, tanto nacionales como internacionales, entre los políticos, la ciencia, el público y las empresas” (2008:2).

Según Sukhdev, “se debe valorar a la naturaleza. Todos los días la naturaleza nos da muchas cosas y de mucho valor, pero la naturaleza esquiva los mercados, queda al margen en la fijación de precios y se escapa de las tasaciones. Esta falta de valoración es, tal y como estamos descubriendo, una causa subyacente del deterioro de los ecosistemas y de la pérdida de la biodiversidad” (2008:4). Existe la parte interesada externa en la utilización de recursos naturales, en su mayoría corporaciones transnacionales agroindustriales del mercado. Ello significó el desplazamiento de modos de vida tradicionales y, quizás lo más importante, produjo simultáneamente la ruptura de lazos comunitarios. La instalación del mercado como regulador social es un proceso simultáneo con la formación del individuo moderno, el *homo economicus*, el hombre sin ataduras, ni religiosas, ni políticas, ni comunitarias, libre de toda connotación personal. En gran medida el desarrollo como proceso social consiste en la formación del individuo moderno y, simultáneamente, en la instalación del mercado como regulador, no solo de las transacciones económicas, sino de todo el ámbito de lo social.

Desde la publicación de la Evaluación de los Ecosistemas del Milenio en 2005, las presiones se han intensificado aún más. En 2007, por primera vez en la historia de la humanidad, la población urbana superó a la rural. En 2007 y 2008, la presión para crear

biocombustibles ha provocado cambios masivos en la utilización del suelo y una subida radical en el precio de algunos cultivos de alimentos básicos. Las altas tasas de crecimiento económico que vienen registrando de forma ininterrumpida las grandes economías en desarrollo han provocado que la demanda de ciertas materias primas sea superior a la oferta, lo cual no ha hecho sino aumentar la presión sobre los sistemas naturales (Sukhdev, 2008:13).

El propio Ban Ki-moon, secretario general de la Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2008) plantea que las pautas de producción y de consumo del mundo actual se sostienen gracias a los ecosistemas del planeta. La capacidad de recuperación de los ecosistemas, tanto naturales como modificados por la acción humana, se ve afectada por muchas de las políticas que utilizamos. Desde el transporte a la energía, la agricultura o el bienestar cultural, las políticas y acciones actuales tienen muchas consecuencias indeseadas. Surgen propuestas orientadas al objetivo de responder a la lucha contra el cambio climático. Sin embargo, no todos están igualmente concienciados de los peligros que ha supuesto la concepción productivista de la agricultura. Y, por otro lado, como dice Berthoud, “la visión del mercado en esta nueva era, no es considerado meramente un dispositivo técnico para la asignación de bienes y servicios, sino más bien la única manera posible de regular la sociedad” (1996:132). No está de más recordar que producción viene del verbo latino, *producere*, que significa 'estirar', 'prolongar', pero también 'sacar a la luz', 'hacer visible', literalmente: 'jalar hacia la visibilidad'. Según Robert, “sobre este antiguo significado, la producción es un movimiento de la ausencia a la presencia, una *emanación* de algo que estaba escondido, y es ahora traído al alcance de los sentidos del hombre” (1996:278).

Como hemos escrito, los Andes constituyen uno de los sistemas montañosos más importantes del mundo, lo que convierte este contexto en un poderoso atractivo para el mercado. Según Brack (2010:4), “el Perú es el cuarto país del mundo con mayor diversidad biológica, tanto de ecosistemas como de especies y de recursos genéticos; eso lo sitúa en una posición privilegiada en los mercados internacionales, que ven en el manejo óptimo de los recursos ambientales el futuro del planeta.” Para Ishizawa (1999:189) “la diversidad de plantas y animales criados brotó con la chacra y eso fue mucho antes del surgimiento del intercambio monetario.” Pero el sistema productivista ve en esta diversidad un nicho de mercado. De nuevo se constata la convivencia de dos cosmovisiones en relación no solo a la producción, sino también a la comercialización. Julio Valladolid sostiene que “la cultura occidental moderna tiene su propia manera de

relacionarse con la naturaleza, es decir tiene su propia cosmovisión, no cría la diversidad, sino maneja la uniformidad u homogeneidad” (2005:11). A diferencia del andino, construye la homogeneidad que conviene al manejo, control y explotación de la naturaleza con criterios de productividad y rentabilidad. Esta cosmovisión dominante encuentra su sitio preferente en las ciudades. Mientras uno cría la heterogeneidad, es propio del campo, donde se realiza a partir de la crianza de la chacra. Ambas cosmovisiones conviven en el territorio del país.

En los Andes desde siempre los campesinos *reciprocan* parte de sus cosechas bajo modalidades de intercambio particulares, es decir en trueque, sin que existan, en estas relaciones, unidades de medida que rijan como patrones definidos. Con la aparición del mercado, las migraciones y el impacto de proyectos desarrollistas, los campesinos se vieron estimulados a sembrar en mayor proporción ciertos tipos de cultivos con la creencia de obtener ingresos con el producto de la venta.

El mercado es una forma específica de vincularse con la vida, no un modo natural de hacer las cosas. Sin embargo, la generalización de prácticas capitalistas no ha significado la ruptura y cancelación de las otras formas de intercambio. Podemos decir que, en gran medida, el mercado ha sido *digerido* dentro de las modalidades campesinas de reciprocidad y del gusto de compartir. Se constata aquí no dos sistemas separados sino más bien prácticas híbridas. Así, por ejemplo, una particularidad de la relación del campesino con el mercado, es que lleva a éste sus productos cada vez que cosecha y como su chacra es diversa, sus siembras y cosechas no ocurren en el mismo momento. En este sentido, su relación con el mercado no se limita a un producto sino a varios, evitando depender de uno solo.¹⁷ Es esta una manera de integrar la lógica de la oferta y la demanda, la lógica de la diversificación y la de sostenibilidad ecológica y económica.

¹⁷ La agricultura campesina andina tiene una vinculación con el mercado y su presencia en el mercado nacional de alimentos es importante. Una ciudad como Lima depende en más del 50% de productos frescos de las chacras campesinas. Sin embargo es una agricultura no capturada por éste. Las producciones que llegan al mercado son las sumatorias de micro excedentes de miles de producciones familiares. El mercado es un componente más hacia donde pueden o no orientarse estos pequeños excedentes. Lo central en esta agricultura es la seguridad alimentaria de la familia, de la comunidad y de las comunidades con las que fluyen recíprocamente sus intercambios. Lo que queda de la cosecha puede ir al mercado (PRATEC, 1999:194).

1.11. La Conservación in situ

Bárbara Gemmill (2000:4) sostiene que las instancias como el Biodiversity Support Program (BTSP) del Global Environment Facility (GEF) implementado por el United Nations Development Program (UNDP) y el United Nations Environment Program (UNEP) tiene el mandato de ofrecer asistencia a los planificadores nacionales de biodiversidad en el desarrollo y la implementación de sus estrategias nacionales y planes de acción de biodiversidad (NBSAP) o planes, programas y políticas equivalentes. Como parte del programa, UNEP tiene la responsabilidad de identificar mejores prácticas, directrices y otras herramientas para mejorar el proceso de planeamiento de la biodiversidad. En este escenario, surge el foco sobre la agrobiodiversidad.¹⁸ El mandato del Convenio sobre Diversidad Biológica (CDB) que fue suscrito por la mayoría de representantes de los gobiernos de países asistentes a la cumbre de la Tierra Rio '92, tiene entre sus objetivos la conservación de la diversidad biológica, el uso sostenible de sus elementos, así como la distribución (*sharing*) justa y equitativa de los beneficios que resultan de la utilización de los recursos (Ishizawa, 2003:8).

En este contexto se aprecia claro que los objetivos deberían implicar la conservación y valoración de una cosmovisión criadora de la biodiversidad, es decir, la valoración del modo de vida campesina que se encuentra en la base de la conservación *in situ*. Como acertadamente escribe Pratec (1999:91), “la crianza de la diversidad de semillas en los Andes es inseparable de la crianza de la chacra, en este sentido la conservación in situ es el conjunto de prácticas chacareras que permiten la continuidad y enriquecimiento de los cultivos nativos y sus parientes silvestres. No en vano, la diversidad biológica se encuentra localizada en los territorios de los países denominados “pobres” en particular los de alta montaña”.

¹⁸ La agrobiodiversidad no fue considerada originalmente como parte de la biodiversidad que iba a ser conservada por la iniciativa global que se convirtió en el Convenio sobre la Diversidad Biológica. Pero una vez que el CDB se estableció y se discutieron sus metas y programas de trabajo, hubo un fuerte clamor particularmente de los países en desarrollo para incorporar las preocupaciones agrícolas en el trabajo del convenio. Los sistemas agrícolas no solamente impactan fuertemente en la conservación de la diversidad silvestre pero ha sido demostrado de muchas maneras que los paisajes agrícolas mantienen una buena parte de la biodiversidad del planeta y mucha de ella es crítica para la supervivencia humana. (Bárbara Gemmill, 2000:4).

Mercedes Rivas nos presenta el antecedente de la conservación *in situ*: “En la década de los 60, las actividades mundiales en recursos fitogenéticos se iniciaron en torno a la ocurrencia de fenómenos importantes de erosión genética de las principales especies alimenticias, dadas principalmente por la sustitución de variedades locales por cultivares modernos” (2001:56). En esta etapa, surgida como consecuencia de la llamada Revolución Verde en la agricultura, la premisa era coleccionar y conservar *ex situ* los recursos fitogenéticos que inevitablemente se iban a perder y que debían conservarse para las generaciones venideras. Así se constituyeron las grandes colecciones de germoplasma de los Centros Internacionales. Después de una larga experiencia, la conservación *ex situ*, sea mediante la conservación de semillas, *in vitro* o en jardines de introducción, ‘congela’ la diversidad genética y la retira de su ambiente natural. Sin embargo, la óptica de la conservación *in situ* no es antagónica, sino complementaria a la de la conservación *ex situ*. La conservación *ex situ* cumple un papel indiscutible en el mejoramiento genético tradicional y la investigación en biología vegetal, dado que es imprescindible que los científicos dispongan de las colecciones de recursos fitogenéticos para su trabajo. El enfoque de conservación *in situ* acentúa el hecho indudable de que la conservación de los recursos fitogenéticos en el lugar en que estos han evolucionado y/o han sido seleccionados por generaciones de agricultores, es el mecanismo que permite que la evolución de las plantas continúe y que favorece la diversidad de ecosistemas, especies, poblaciones y genes en la naturaleza.

Las estrategias de conservación *in situ*, comprenden la del ambiente y la de los recursos fitogenéticos, las cuales son complementarias, no idénticas y requieren de abordajes metodológicos diferentes. La conservación de ejemplares de una especie es diferente de la conservación de la diversidad de esa especie. Sin embargo ambos objetivos requieren que se conserve el ambiente. También son necesarios planes de monitoreo y de manejo específicos, que permitan el mantenimiento de la diversidad genética a través del tiempo, obviamente en el marco de la conservación del ambiente físico, biótico y cultural que le ha dado lugar.

En el Proyecto In Situ (2001–2005) se han planteado la identificación, determinación del tipo de abundancia, distribución y utilización de los parientes silvestres de los cultivos nativos que se conocen en la región andina (Tapia, 2003:8). Este proyecto fue financiado por el Fondo Mundial del Medio Ambiente (FMAM), administrado por el

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) e implementado por el Instituto de Investigaciones de la Amazonía, IIAP, en el ámbito nacional peruano en convenio con seis instituciones nacionales ejecutoras (INIA, PRATEC, CCTA, IIAP, CESA y ARARIWA).

El proyecto de “conservación *in situ* de cultivos nativos y sus parientes silvestres” en el contexto peruano tuvo como objetivo central fomentar la valoración y el uso de los cultivos nativos por los pobladores rurales y ciudades cercanas. Julio Valladolid responde así a la pregunta de por qué es importante conservar la diversidad y variabilidad de los cultivos nativos, sus parientes silvestres y saberes de crianza: “los cultivos cuyo origen y centro de domesticación se encuentran en los Andes Centrales de Sudamérica (Perú, Bolivia y Ecuador) son los que constituyen la base de nuestra seguridad y soberanía alimentaria” (2005:13), no sólo de los campesinos que la crían con dedicación, para su propio sustento familiar, sino también para alimentar a los habitantes de las grandes ciudades del país. Son fundamentales las chacras campesinas, donde, por ejemplo las diversas variedades de papa, maíz, frijoles y yuca, siguen siendo criadas con los propios saberes ancestrales.

La gran diversidad de especies y variedades de plantas nativas que son cultivadas y crecen en las chacras campesinas, así como sus llamados “parientes silvestres”, constituyen fuentes valiosas de alimentos de gran calidad nutritiva, como por ejemplo la quinua, maíz, cañihua, papa, oca, habas, cebada, etc. Estas tienen cualidades nutraceuticas, es decir que nutren y curan, y son la base de una alimentación sana. También es importante cuidar a los parientes silvestres que crecen en el paisaje que rodea a las chacras, pues son fuentes de genes de resistencia a variaciones extremas del clima: sequías, heladas, granizo y a los daños que ocasionan los insectos y microorganismos en las plantas de cultivo.

Según Julio Valladolid, “en el Perú se cultivan 8 especies de papas, dentro de las que se encuentran 3,500 variedades de papa nativas cultivadas (Huamán, 1991). También se informa que a nivel de toda América, existen 99 especies de papas silvestres, de las que 93 están en el Perú (Hijmans y Spooner, 2001). En esta gran diversidad de papas tanto

nativas cultivadas como silvestres, se tienen valiosos genes que son necesarios conservar. Algo similar ocurre con los otros tubérculos, raíces y granos de origen andino amazónico” (2005:14). No sólo es importante conservar la diversidad de las semillas de los cultivos nativos y sus parientes silvestres, sino también los saberes de crianza que han hecho posible esta diversidad. No olvidemos que el Perú es centro de domesticación y dispersión de plantas nativas cultivadas, y que en sus más remotos orígenes, son los campesinos de la sierra y los nativos de la selva los que aún mantienen estos saberes de crianza de la diversidad de plantas que constituyen un indudable ypreciado patrimonio cultural.

Según el informe anual del proyecto “Conservación *in situ* de los cultivos nativos y sus parientes silvestres en el Perú”, este se inició en enero de 2001, localizado en 53 distritos de trabajo que comprenden 154 comunidades campesinas en 12 departamentos, y 526 campesinos conservacionistas conocedores o expertos de la conservación *in situ*. Según la Asociación Bartolomé Aripaylla-Ayacucho, después de 5 años de ejecución se tuvo como resultado “la visualización de esta cultura criadora y regeneradora de la diversidad y la variabilidad en diversos escenarios tanto locales, regionales y nacional” (2006:17). En el contexto local, según la Asociación Chuyma Aru de Puno (2006:15), el proyecto ha significado avances importantes en cuanto se refiere a:

- Recuperación de la variabilidad de sus diferentes cultivos.
- Vigorización de los diferentes y variados saberes de crianza.
- Recuperación, fortalecimiento y utilización de los secretos de crianza.
- Fortalecimiento de las fiestas y rituales de crianza de la chacra.
- La provisión de herramientas para la crianza de la chacra y del paisaje.
- Las pasantías a través del cual ha sido posible el intercambio de las diferentes prácticas y experiencias de la crianza de la chacra, de la organicidad del ayllu y de sus ritualidades, así como el intercambio de semillas
- La provisión de los fondos de semillas que hizo posible el incremento significativo de la variabilidad de sus cultivos.
- Con la vigorización de los grupos de ayni, ha sido posible ampliar los lazos de parentesco espiritual, la vigorización de las relaciones de ayuda mutua y de amparo, los mismos que constituyen la base y sostén de la crianza de la diversidad en la chacra.

1.12. Pluralidad religiosa

El monoteísmo significa un solo Dios verdadero, que hay una sola *verdad*: palabra de Dios. El judaísmo, el cristianismo e islamismo son religiones monoteístas. Este monoteísmo está ligado a textos sagrados que son textos escritos. La Biblia, el libro sagrado de los cristianos, lleva a crear una actitud *principista* o sea una actitud que considera esta palabra de Dios escrita en los libros por encima de lo que pasa en la vida. La vida se lee y se interpreta a través de los libros. Es esta una actitud intelectual que no siempre se articula con la cosmovisión aymara. En ocasiones, los indígenas consideran que esta actitud principista conduce a la intolerancia que lleva a su vez a la construcción de oposiciones binarias y a considerar por ejemplo a Dios opuesto al diablo, el bien opuesto al mal, al sujeto opuesto al objeto, etc. Así, dicha intolerancia lleva a la erradicación del enemigo, a la extirpación, a la represión y al exterminio.

Por otra parte, las religiones monoteístas tienen un afán mesiánico, es decir un afán salvador y un afán misionerista; la única verdad debe ser llevada hasta los confines de la tierra. Esta forma de comprender la vida fue durante siglos el alfa y omega de la Iglesia Católica. Cabe recordar con Carlos Garma (2007:2) que “esta institución religiosa era la única que podía negociar directamente con el Estado y la finalidad de la colonización española fue la conversión de los nativos «paganos». Para lograr esta tarea se estableció el Regio Patronato Indiano concebido por el Papa Alejandro VI a los Reyes Católicos en 1501, como sostén necesario para la empresa misionera y política en las Américas”.

En el contexto peruano, la Constitución de 1993 salvaguarda la libertad de religión. Otras leyes y políticas contribuyen a que se practique libremente la religión. La ley en todos los niveles protege por completo este derecho. El artículo 50 de la Constitución de 1993 establece la separación de la Iglesia y el Estado pero reconoce “el papel importante que juega la Iglesia Católica como un elemento histórico, cultural y moral en el desarrollo de la nación”. Cree Clifton L. Holland (2009:16) que “el Gobierno actúa independientemente de las políticas de la Iglesia Católica; sin embargo, mantiene una fuerte relación con la iglesia y en un acuerdo firmado con el Vaticano en 1980, el

gobierno militar le otorga a la Iglesia Católica un estado especial”. Así, los oficiales de la Iglesia Católica a veces mantienen un alto perfil en asuntos de la vida pública.

De acuerdo al censo nacional peruano de 2007, la afiliación religiosa se reportó como sigue: los católicos romanos son el 81.3%, los protestantes evangélicos el 12.5%, otras religiones el 3.3%, mientras que un 2,9% no especificaron su credo o no contestaron. Según Rubén Jaimes (2003:2), “en los últimos 20 años, de acuerdo a algunas estimaciones, la cantidad de los fieles protestantes (mayormente evangélicos) creció de aproximadamente 2 por ciento a 15 por ciento”. El Consejo Nacional Evangélico del Perú (CONEP) estimó que los evangélicos representaban por lo menos el 15 por ciento de la población. Históricamente, los evangélicos vivían en comunidades pequeñas fuera de Lima y en áreas rurales; sin embargo, durante los últimos 15 años su presencia ha aumentado significativamente en áreas urbanas. En 1993, la población protestante se reportó en 6.7 por ciento a nivel nacional (según el Censo, 1993).

En el año 2004, el Ministerio de Justicia promulgó la regulación para crear un Registro Especial para Entidades Religiosas no Católicas, para aumentar la libertad religiosa y la equidad, así como para permitir que las iglesias no católicas reciban los beneficios del Estado, tal como la exención de impuestos como organizaciones sin fines de lucro, de forma parecida a lo que reciben las iglesias católicas. Sin embargo, algunas iglesias evangélicas se quejaron de los requisitos como el de operar por siete años antes de ser incorporadas en el Registro de Entidades Religiosas. Además, muchas iglesias evangélicas no tienen autoridades o una unidad doctrinal, lo cual complica el proceso del registro para llenar los requisitos del gobierno. Sin embargo, la mayor parte de las denominaciones evangélicas ya establecidas apoyan los estrictos requisitos de registro.

Como resultado de las negociaciones entre el Ministro de Justicia y una mesa de trabajo ecuménica de entidades religiosas no católicas, realizadas en 2005, las regulaciones ahora permiten a las principales organizaciones evangélicas (CONEP y la Unión de Iglesias Cristianas Evangélicas del Perú, UNICEP), inscribir las iglesias. La inscripción no reconoce oficialmente a las iglesias pero identifica las entidades religiosas con autoridad para ejercer sus derechos ante las agencias gubernamentales y la sociedad en general.

En la actualidad todas las entidades religiosas gozan de libertad para establecer sus centros de adoración, entrenar al clero y hacer propaganda. La ley exige que todas las escuelas, públicas y privadas, impartan educación religiosa como parte de su currículum durante el proceso educativo (primaria y secundaria), “sin violar la libertad de consciencia de los estudiantes, padres o profesores”. El catolicismo es la única religión que se imparte en las escuelas públicas. A muchas escuelas privadas no católicas o seculares, se le han otorgado dispensas por tal requisito.

La evangelización consiste en ilustrar la Biblia en la sociedad y llevar a las escuelas la única verdad, de ahí que se la llame *alma mater* como el conjunto de creencias, normas morales y prácticas rituales relacionadas a Dios. Laqui Ramos (2002:190) sostiene que:

Dios creó al hombre a su propia imagen. Para explicar sobre este caso tiene como ejemplo un guante. En ciertas partes de la tierra desde que hay inviernos largos y muy fríos, la gente está acostumbrada a usar guantes abrigados. La mano de una persona no entra en un pañuelo porque este no tiene imagen ni la forma de la mano. Por causa de que el guante tiene la imagen, la semejanza y la forma de la mano, puede contenerla. El guante está hecho en la forma de la mano con el propósito de contenerla. En la misma manera, la vida fue creada según la imagen de Dios para que Dios pueda dispensarse como vida divina en la vida humana. El hombre no solo fue creado para expresar a Dios sino también para representar la autoridad de Dios. Dios quería que el hombre gobierne en esta tierra con el dominio de Dios. Aunque Dios juzgó y sentenció a su enemigo, Satanás, al hombre creado se le encargó la responsabilidad de ejecutar este juicio. El hombre había de regir sobre un territorio vasto para Dios.

La única manera en que el hombre puede expresar a Dios y representarlo es recibirlo como su vida para convertirse en un complemento de Dios. El hombre fue creado con la capacidad de recibir y contener la vida divina de Dios. Todas las virtudes humanas del hombre, tales como el amor, el honor y la bondad, fueron creadas por Dios para que el hombre pudiera tener la vida de Dios y expresara los atributos divinos en su vivir.

En el contexto de la pluralidad religiosa, no solo muestra auge el cristianismo sino también las diversas religiosidades indígenas, es decir, el conjunto de creencias, ritos y conductas relacionados con lo sobrenatural que experimentan los grupos indígenas derivadas eminentemente de sus religiones prehispánicas. Las especificidades de las religiones autóctonas andinas son evidentes y han sido estudiadas desde hace tiempo.

Todos los seres humanos y animales, en tiempos muy antiguos, salieron de las *Pacarinas*. Estos sitios están en muchos lugares. Los de los humanos están en los cerros y montañas más altas, son como cuevas profundas, los hombres antiguos son los *Chuquilas*, se les tenía respeto por ser la estirpe más remota, ahora se los reverencia en las fiestas que se hacen en los cerros, al terminar la cosecha. Sus espíritus protegen los rebaños cuando empieza el frío, allí vivieron por mucho tiempo persiguiendo a los animales salvajes, hasta que empezaron a cuidar las llamas y alpacas a cuidar las plantas, a sembrar la tierra y tejer (Palao, 2001:67).

Entre los cerros, donde el agua y el pasto son permanentes, están las *Pacarinas* de los animales, que son regalo de la *Pachamama*. Hay que cuidarlos y tratarlos bien, porque de no hacerlo sufren y pueden regresar a su *Pacarina* y desaparecer. Pero también pueden dejar de tener crías para que no sufran. Solo si se les cuida y se les quiere, los rebaños aumentarán y vivirán contentos.

Las diferencias con las creencias cristianas son evidentes, tanto con respecto a las católicas como a las diferentes ramas protestantes. Así, por ejemplo, entre los protagonistas de la investigación existen dos informantes que son adventistas, y su visión es tan explícita como diferente a las que mantienen otros indígenas: el mundo es un conjunto ordenado de áreas cuidadosamente separadas, autónomas en su principio, como lo demuestra el capítulo primero del Génesis. Pero son recíprocamente jerarquizadas bajo el único dominio de la criatura humana, encargada de nombrar y dominar el conjunto, como un regalo del creador hecho sólo a esta “imagen y semejanza” de Dios.

Según Van Kessel (1987), citado por Rengifo (1996:56) “en el mensaje judío cristiano de la creación del mundo hay un Dios creador que crea y organiza de la nada el mundo y a los hombres. Es un «Deus Faber». Se presenta con claridad el trabajo productivo de Dios, el trabajo perfecto y ejemplar. Se trata de un mundo bien organizado desde afuera por la voluntad indiscutible de un Dios trascendental”. Esta mitología bíblica está en la mentalidad de las familias adventistas, las cuales sostienen que toda la naturaleza es una creación divina, incluido el hombre, pero el hombre se diferencia de esta porque es un ser racional.

Dios dijo: “Hagamos al hombre a nuestra imagen y semejanza. Que tenga autoridad sobre los peces del mar, sobre las aves del cielo y sobre los animales del campo, las fieras salvajes y los reptiles que se arrastran por el suelo”. Dios los bendijo, diciéndoles: “Sean fecundos y multiplíquense. Llenen la tierra y sométanla. Tenga autoridad sobre todo ser viviente que se mueve sobre la tierra” (Gen. 1/1-ss).

Para diferenciar la cosmovisión andina de la europea-cristiana, Van Kessel (1993:13) manifiesta que es necesario recurrir “al mito bíblico judío-cristiano de la creación”, el cual “es el fundamento que representa las raíces de la cosmovisión del *homo faber* europeo moderno”:

Al principio Dios creó el cielo y la tierra. La tierra estaba desierta y sin nada y las tinieblas cubrían los abismos. Luego dijo Dios: “Haya luz”, y hubo luz. Continúa con el trabajo, dijo Dios: “Haya un firmamento...” y “Júntense las aguas de debajo de los cielos en un solo lugar y aparezca el suelo seco” hasta el momento todo estaba bien hecho. La palabra divina continua. “Que produzca la tierra toda clase de plantas...hierbas...árboles que den fruto, con su semilla adentro” y “Haya lámparas en el cielo... que brillen para iluminar la tierra” El hizo dos grandes lámparas, una grande para el día y otra más chica para la noche, y también hizo las estrellas. Las colocó en lo alto del cielo para alumbrar la tierra. Y vio Dios que estaba bien hecho. Continúa con el proceso diciendo “Ilénense las aguas de seres vivientes y revoloteen aves sobre la tierra”. “Produzca la tierra animales vivientes, bestias, reptiles y animales salvajes...” cuando el trabajo ya era con más producción y dijo Dios: Ahora hagamos al hombre...” entonces formó Dios al hombre del barro de la tierra y sopló en sus narices aliento de vida y lo hizo un ser viviente... Vio Dios que todo cuanto había hecho era muy bueno. Dios terminó su trabajo Y atardeció y amaneció el séptimo día y descansó en este día... de todo su trabajo de creación. (Gen.1/1,ss).

En este proceso de creación divina se muestra muy claramente que se trata de un Dios que se distingue del mundo y que se le opone como trabajador a su obra. Es totalmente ajeno y trascendente al mundo y al universo creado. Este mito bíblico, arraigado entre los adventistas, presenta la imagen de Dios como al ser supremo que crea el mundo y que, además, en cualquier momento también puede destruir su creación. Es un Dios hacedor. El Dios de ninguna manera es un procreador, un padre o progenitor, como la madre tierra y el padre sol en la mitología andina, sino un Dios hacedor de las plantas, animales y del hombre mismo. Es “el supremo hacedor”.

A diferencia del mito de la creación divina, en la mitología andina no se conoce un Dios hacedor, trascendente y ajeno al mundo, ni una construcción del mundo. El mito cosmogónico andino explica cómo el mundo mismo es divino y eterno; cómo las cosas y los seres “nacieron” en este medio divino, y cómo el hombre mismo también nació de ella. La divinidad andina es inmanente en el mundo, está dentro del mundo y se identifica plenamente con la tierra. La relación entre *Pachamama* y sus criaturas es la de una madre con sus hijos, y de éstos hacia ella. Es una relación cargada de afecto.

Otro aspecto del mito bíblico judeo-cristiano llama poderosamente la atención; “A consecuencia de su trabajo”, el Dios hacedor es el propietario y dueño absoluto del mundo y su plenitud. Las criaturas le deben estricta obediencia.

Dijo Dios: “Ahora hagamos al hombre. Se aparecerá a nosotros y tendrá poder sobre los peces, las aves, los animales domésticos y los salvajes y sobre los que se arrastran en el suelo”: Y así lo hizo. Cuando Dios creó al hombre, lo creó parecido a Dios mismo... dijo: “Llenen el mundo y gobiérnenlo: dominio a los peces y a las aves y a todo los animales que arrastren...” y les dijo: “Miren, a ustedes les doy todas las plantas de la tierra y todos los árboles...” (Génesis I; 26-29, citado por Van Kessel, 1993:16).

En todas estas expresiones bíblicas se muestra el poder sobre el medio ecológico y el poder que se proporciona al hombre. Pero el hombre debe a su hacedor la más estricta obediencia, bajo la sanción del castigo máximo. “...si no, morirás...” (Génesis 2: 17 y 3:3). En este escenario, el hombre “se parece a Dios”. En el relato bíblico, el hombre se asemeja a un *deu faber* y a un Dios propietario, todo poderoso: “Hagamos al hombre a nuestra imagen y semejanza” (Génesis 1:26). Como *homo faber*, el hombre se ve a sí mismo propietario e ingeniero de su medio natural con la vocación de controlar, dominar y conquistar el mundo. Por el contrario, el hombre andino que es pastor, agricultor, se ve a sí mismo como hombre criador de la colectividad natural.

En consecuencia, el espíritu de conquista del mundo y la materia, no anima al hombre andino, porque él se siente parte de un mundo vivo y orgánico, ajustando su existencia al ritmo de las estaciones. El aymara se mueve al compás de la respiración de su *Pachamama*. Su trabajo es criar la vida, al ritmo de la fertilidad de la madre tierra. Su esfuerzo se concentra en comprender el comportamiento del tiempo. Los especialistas occidentales perciben el tiempo en forma lineal, pasajero e histórico, experimentado en el proceso técnico de su historia. Para Alberto del Campo, “la transformación de un tiempo cíclico por otro lineal, ajeno a la progresiva independencia con respecto a la naturaleza, trajo consigo la desaparición paulatina de la temposensitividad agrofestiva, que sugería ciertos comportamientos, actitudes y sentimientos en cada momento del año” (2005:10). Pero aún hoy, el campesino andino vive lo cíclico como una sucesión de época lluviosa (verano) y seca y fría (invierno), con un ritmo constante y duradero, experimentado en el ciclo agrario y en el ciclo vital humano. El hombre se adaptó con sus distintas actividades de trabajo (labranza, siembra, cosecha) en el tiempo ordinario y de descanso y divertimento (fiestas, rituales) en el tiempo extraordinario, articulando ambas

con el tiempo astronómico y meteorológico, y generando una específica *temposensitividad* que era básicamente cíclica y bipolar (Del Campo, 2005:9). Sin embargo, el alejamiento del trabajo en la tierra y la independencia con respecto al tiempo natural a través de la tecnología, generalizó un *tiempo cultural* de tipo lineal.

Este proceso de cambio no ha sido homogéneo en el mundo entero. En todo caso, más aún que en la percepción del tiempo, el “hombre partero andino” se distingue del “hombre hacedor occidental” por el modo en que se relaciona con su medio natural. El hombre occidental considera a las cosas de su medio ecológico como “la materia”, inerte y sin vida. Para él, el universo natural no es más que una inmensa gama de recursos naturales que están a su disposición para trabajar a su gusto y con criterio autónomo. La Biblia lo legitima cuando dice:

Después Dios ‘el empresario divino’ plantó un jardín en Edén y puso allí al hombre... para que lo motivara y cuidara (Génesis 2/8)... Llevó todos los animales de la tierra al hombre para que les pusiera nombre. El hombre puso nombres a todos los animales y ese nombre quedó (Génesis 2/19).

Al fijar los nombres a las especies de flora y fauna, el hombre se convierte en el dueño de lo que le circunda. Así se justifica, a partir del mito bíblico, una relación hombre-medio natural de dominio, un modo de tratar el mundo como materia disponible con la posibilidad de trabajarla con una tecnología de fuerza, sujetando, dominando y controlando este medio. El aymara considerará que bajo esta cosmovisión la *Pachamama* es violentada. En todo caso, esta praxis se apoya en la autonomía que tendría el hombre a imagen del supremo hacedor. Por este motivo, el hombre occidental moderno se prepara en los estudios para dominar y transformar la naturaleza.

Esta visión sugiere la posibilidad de conceptualizar la producción de cultivos en términos de la teoría de sistemas, en donde sus componentes se disponen como el engranaje de un aparato que puede regularse a exigencias del agricultor; pero su funcionamiento exige insumos externos como agroquímicos, fertilizantes y asistencia técnica para instruir en su diseño, entrenar en su manejo y corregir las deficiencias durante el funcionamiento.

Las familias campesinas jóvenes son propensas a la visión modernizante y tecnificante, mientras que otras familias muestran rechazo a esta visión cuando las instituciones privadas y públicas proponen el “desarrollo” en la comunidad bajo el argumento de que “lo tradicional” es sinónimo de retraso. La religión que cada cual profesa es un factor relevante. Las familias adventistas en las comunidades aymaras son criadoras de los cultivos al igual que los otros, dando preferencia a las semillas híbridas en detrimento de las variedades nativas. Por otra parte, consideran las ritualidades de la crianza como una práctica pagana que no está en la sagrada Biblia; así pues, las ritualidades de crianza de la agrobiodiversidad son consideradas como prácticas atrasadas y contrarias a los designios divinos. En la concepción adventista, la naturaleza es un recurso. En comparación con otros campesinos, la visión adventista es progresista y destaca por su afán de vincularse con el mercado y triunfar en ella. La agricultura es vista como un medio productivo. La religión es, en definitiva, una variable importantísima a la hora de mantener un tipo u otro de relación con la chacra, la naturaleza, el cosmos.

1.13. Comida y alimentación en las comunidades andinas

La alimentación constituye uno de los componentes esenciales del bienestar entendido como *Suma jakaña* (vivir bien) y un valioso indicador de los niveles de vida de una comunidad. En gran medida, representa el grado de desarrollo de un país. Una de las formas de expresión del atraso y la pobreza de una colectividad está dada por el hambre y la desnutrición. Dice Juliana Duque que “la comida está relacionada con temas de riqueza y pobreza, y del significado de la comida, asociados principalmente con aspecto ideológicos (económicos, sociales, etnicidad y de la cultura)” (1994:177).

Todos nuestros alimentos provienen de plantas y animales domesticados, de la caza, la pesca y la recolección de plantas silvestres. Antonio Brack sostiene que “cerca del 65% de la agricultura nacional depende de los recursos genéticos nativos” (2004:1). En los andes es habitual una alimentación a base de papas, el maíz y los granos andinos (quinua, kiwicha, cañigua), los frutales (palta, papaya, tuna, camu-camu, chirimoya, naranja, piña, capulí, guinda, pepino dulce, etc.), raíces (llacón y maca), tubérculos andinos (oca, mashua, olluco), cacaos (cacao común, macambo, etc.), legumbres (pallar, frijoles, pashullo) y varios cultivos más, que se complementan con los pescados del lago,

del mar y los minerales como *Ch'aqu* 'arcilla comestible'. Por ello es importante mostrar la forma particular de consumo de alimentos de las familias campesinas aymaras.

Somos conscientes de la fuerte influencia del sistema capitalista, educativo y religioso. Así, través de los espacios educativos se motiva al aymara a consumir comidas industrializadas. Por tales motivos, los agricultores aymaras nos hemos visto mermados en nuestra concepción tradicional. Pero aun con esas dificultades, las formas de preparar la comida del modo campesino están vigentes de acuerdo al tiempo cíclico: para las familias campesinas los meses de bonanza corresponden a la temporada de cosecha que se inicia a partir de mediados de diciembre con el recojo de habas. En abril (pascuas) se inicia la cosecha de papa concluyendo en el mes de mayo, con la oca, olluco e izaño. En el mes de julio se realiza la selección de tubérculos como papa y oca, porque es el mes de fuertes heladas en donde se elabora el *chuño*¹⁹, la *caya*²⁰, la *tunta*²¹. Por tanto hay más variedad de productos para comer. Son estos tres meses (abril, mayo, junio) donde se pueden consumir variados potajes; a partir de julio hasta la época de siembra de papa (setiembre) hay cierta austeridad. En noviembre, diciembre, enero y febrero se padece la carencia de algunos alimentos como papa, oca y habas. En estos meses se come a base de cereales (quinua, cebada, trigo), combinando con habas secas y chuño.

Los agricultores viven sintonizados con su "*Pacha*" (entorno que le rodea), siempre conversando con la naturaleza y de acuerdo a la época de la crianza de la vida. Cuando la campaña agrícola viene con bastante producción, las fiestas religiosas se desarrollan con gran alegría propiciando rituales y fiestas que, como dice Del Campo, "es signo de lo extra-ordinario, connotándolos como dignos de celebración" (2005:10). Estos momentos son considerados por los aymaras como una "bendición" de la naturaleza.

En las comunidades la comida es *vivenciada* como una persona que cría a los humanos. Dice Walter Chambi, que "todo producto es nuestra vida, si no fuera así no

¹⁹ Chuño. Es la papa procesada. En época de helada a las papas pequeñas y/o medianas se les expone a la helada para deshidratación, luego se pisa para extraer el agua y el respectivo secado.

²⁰ Kaya. Es la oca procesada. Después de la clasificación de estas variedades se destina para una *kaya* 'procesada en agua' y se almacena en manantiales, pozos y ríos un promedio de 30 días. Luego es expuesta al sol para su secado. La *juyphikaya* (procesada en helada) se expone a la helada dos o tres días, luego ese pisa para el secado.

²¹ Tunta. Es una papa procesada. La papa se expone a la helada y en la madrugada se recoge para no ser soleada. Durante tres días se almacena en el agua de pozo, manantiales o ríos y de ella se saca para su secado y pelado.

viviríamos”. En otro sentido, los aymaras de Tilali consideran que la vida es un tejido y la comida la trama *qipa* del tejido. La *qipas* es “el que da cuerpo y forma a la vida” (Chambi, 1999:7). De este modo, la comida es una trama del tejido de la vida. Añade Carrillo que “es *Mama kawsay*, (madre vida) y generadora de vida” (1998:141). Si es madre vida, esta no puede restringirse a los miembros de la comunidad humana, sino a todo cuanto existe. Cada miembro de la colectividad natural tiene su comida, en particular la deidad *Pachamama*, la madre de todo cuanto existe. Don Santos Vilca Cayo, de la parcialidad Aynacha Huatasani, nos presenta su testimonio:

La “*kusa*”²², (chicha), es bebida y la “*ch’uwa*”²³ también para la “*Pachamama*” (madre naturaleza). En los momentos rituales siempre ofrecemos a estas bebidas y su alimento es el *llampu* o *untu* (cebo de llama o de alpaca), estos recados también son para los cultivos, por eso nosotros decimos de los deidades están tomando fuerza, ellos en algunos momentos necesitan la comida por eso debemos darles alimentos, ayudarles para que críen a sus hijos.

Grimaldo Rengifo analiza cómo la alimentación es interpretada desde la óptica de la salud: “en las instituciones oficiales vinculadas a la salud la noción de comida está asociada a una visión analítica de los alimentos. La comida se reduce a proteínas, grasas, hidratos de carbono y vitaminas, entre otros aspectos” (1999:12). Se separa así el origen y las maneras de producir la comida, las modalidades de comer y las cosmovisiones que les confieren un sentido particular. Además se reducen a aspectos cuantitativos y universales de la nutrición humana, estableciéndose unidades de medida que funcionan a la manera de indicadores del bienestar. Predomina en los medios oficiales una visión objetiva y racional de la comida y poco importan las culturas alimentarias específicas en la que los estandartes de lo que significa comer bien varían de cultura a cultura.

Podemos afirmar que existen culturas de la papa, del pescado, de la yuca, del maíz, de la leche, del arroz, etc., alrededor de cuyo producto principal giran los demás componentes de la comida. La dieta adecuada de un pueblo puede significar insuficiencia, incluso le puede ser dañina a otro. Es el caso de la ingesta de leche en culturas que no tienen en la leche animal su fuente principal de alimento. No hay un “estómago universal”. El estómago universal, o más bien global, es parte y creación

²² *K’usa* es chicha que puede ser elaborada a base cebada, maíz, quinua, cañihua y yuca para rituales diversos.

²³ *Ch’uwa* se llama al acto de rosear con vino blanco o con chichas en un acto de ceremonia ritual.

del mercado mundial de alimentos. Según Eduardo Grillo, “en el Perú, el estómago urbano se ha venido articulando al mercado mundial de alimentos a base de trigo, arroz, leche y grasas. El consumo urbano de papas, maíz, amiláceo y frijoles ha variado en sentido negativo en las últimas décadas” (1989:137).

En el caso andino, los «estómagos culturales» funcionan de modo diferente en las áreas rurales respecto a las urbanas. Mientras en las primeras se hallan bastante bien sintonizados con los ciclos agrícolas y los que la propia naturaleza les brinda, en las urbanas el mercado coloca a los alimentos al margen de las condiciones locales de producción. Esta empatía de los pueblos andinos con su entorno hace que en momentos se consuma más de un producto que de otros. Existen circunstancias donde se come en abundancia y con deleite “hasta el cuello”, y en otros momentos tienen que consumir lo que propicia la naturaleza.

Hay muchas otras especificidades de los aymaras con respecto a la alimentación y la cocina que merecen destacarse. El fogón no es simplemente un instrumento o medio para cocinar. En la visión de los aymaras el fogón es una deidad, es la *qhiriawicha* (abuela). La cocina es uno de los ambientes de mayor importancia para la familia campesina porque allí está la deidad más importante. Espellico (1998:24) describe cómo “en el lugar donde se va construir el fogón se entierra un preparado ritual que consiste en invocar a los deidades, usando hojas de coca, “*untu*” (cebo de chanco), azúcar, pidiendo que siempre acompañe haciendo cocer alimentos para los miembros de la familia. Cada cierto tiempo se le agradece dándole de comer lo que más le apetece que es el “*auqajinchu*” (aurículas del corazón) cada vez que se degolla ovino, alpaca o llama”.

En la cocina no es significativo sólo el modo cómo se come, generando una suerte de convite ceremonioso, sino que igualmente simbólico es lo que se come. Allí confluye la producción de la chacra y de la *sallqa* o naturaleza para celebrar cada vez el ritual de la regeneración de la vida. A la disposición de las ollas -que son hechas y tratadas ritualmente antes de usarse-, de los platos, cucharas y menaje que ocupan lugares definidos, hay que añadir que la cocina es un lugar también de crianza de cuyes. Se trata de una actividad que se desarrolla en las zonas rurales desde tiempos inmemoriales y que es importante en la alimentación de las familias campesinas. Allí los cuyes participan de la mesa como un comensal más. El humo y el olor que arrojan las brasas del fogón

(maderas, pajas y materiales varios) no son un factor de perturbación sino más bien de estímulo y cuidado de estas crianzas. “Los cuyes viven exclusivamente en la choza de la cocina puesto que se cree que las condiciones existentes junto al fogón brindan el mejor -tal vez el único- medio ambiente para su crianza exitosa” (Bolton, 2009:73). Vila nos informa de que “de acuerdo a los análisis realizados por el Ministerio de Salud, su carne es de muy buena calidad, ya que contiene 20.3% de proteína y sólo 7.8% de grasa” (2014:5). El cuy es un animal que convierte el pasto que consume en carne de manera más eficiente en comparación con otros animales, es decir produce más proteína por cada kilo de materia seca que consume. Mención particular merece el cuy, un mamífero roedor originario de la zona andina del Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia. Apreciado por su carne, constituye un producto alimenticio de alto valor biológico. Además, contribuye en dar seguridad alimentaria a la población rural. Rowe (1946:143) sostiene que “en la cultura andina el cuy estuvo en la gastronomía en el período inca: Casi el único suministro regular de carne disponible a los indios lo brindaban los enjambres de cuyes que se criaban en las cocinas indias; la situación no ha cambiado mucho en los 400 años”. Hoy en la mayoría de las comunidades andinas, las familias realizan la crianza de cuyes para conseguir proteínas, pero su importancia perdura y trasciende la contribución como alimento o medicina. Hay que tener en cuenta que, como escribe Sabino Cutipa, “en los Andes, la comida es fundamental y es considerada trama y vivenciada como una persona que cría a los humanos” (1998:95). En otro sentido, los aymaras consideran que la vida es un tejido y la comida es la trama que hace fluir la vida humana. Por eso es considerado como una persona que se halla en la base misma del tejido de la vida.

Frente a estas ideas y prácticas, las instituciones oficiales y religiosas vinculadas a la salud realizan su trabajo sobre una noción de comida reducida a proteínas, grasas, hidratos de carbono y vitaminas. En la región de Puno existe una estrategia y un plan regional de seguridad alimentaria y nutricional del 2016 al 2021. Teóricamente el propósito está orientado a mejorar la calidad de vida de la población, para reducir los niveles de desnutrición crónica, mortalidad infantil y mortalidad materna. Además el plan garantiza “el acceso a los servicios de agua, desagüe y electricidad, impulsa el consumo de alimentos de alto valor nutritivo en energía y proteínas de origen local y regional” (Coanqui, 2016:13). No hay que olvidar, como dice Carrasco Haydee, que “la desnutrición en las niñas y niños menores de tres años tiene un efecto negativo durante todo su ciclo de vida, afectando la salud, la educación y la productividad de las personas.

Las poblaciones que sufren más la desnutrición crónica infantil son las más pobres y los indígenas” (2008:5). Sin embargo, y a pesar de la necesidad de implantar medidas que mejoren la alimentación, muchos aymaras consideramos que estos planes deberían tener en cuenta la sabiduría indígena, las maneras en que estos han producido y consumido durante siglos, y, sobre todo, deberían velar por construir un marco de soberanía alimentaria.

CAPÍTULO II

EL CONTEXTO AYMARA

2.1. Aspectos geográficos

El departamento de Puno se encuentra ubicado en el sureste peruano (anexo mapas: figura 1), en el límite del Perú con la República de Bolivia. La mayor parte de Puno se ubica en la región altiplánica, más en concreto en una meseta a más 3.800 metros por encima del nivel del mar (Pulgar, 1987:2) a orillas del lago Titicaca, presentando unas singulares características históricas, geográficas, climáticas, económicas, sociales, culturales y lingüísticas. También es una región donde el clima y el suelo son diversos y variables, pasando de un clima cálido a otro extremadamente frío (Pulgar, 2014:2). Al respecto, nos habla la señora Rosa Larico Pilco, de Mililaya, de 49 años:

Yo nací en esta parcialidad de Mililaya y mis padres también son de este lugar, siempre habían tenido parcelas en diferentes zonas como en la alta, intermedia y en las orillas del lago. En la parte alta es para pastar ganados, cuando era niña ahí llevaba a las ovejas, la intermedia es pura ladera con andenes y arbustos, en algunos casos también pastamos en andenerías. La zona baja es para cultivar los productos como papa, quinua, habas, cebada, oca, generalmente. Todos los años siempre sacamos algo de productos; ningún año fracasamos.

El difícil clima y suelo origina que los campos propicios para la crianza de agrobiodiversidad sean exigüos y se ubiquen, la mayoría de las veces, en las laderas de los cerros y colinas o en las riberas del lago Titicaca. Lo mismo ocurre con la flora y fauna del lugar que es relativamente escasa, resaltando la existencia de pajonales y gramíneas. Así, los cultivos más generalizados en el campesinado altiplánico han sido desde siglos la papa, olluco, oca, la cebada, la quinua y cañihua (La Serna, 2013:47). Esta agricultura, entendida por algunos especialistas como de subsistencia, es complementada con el pastoreo de camélidos y ovinos.

Los fenómenos climáticos son especialmente agresivos para la economía de las familias altiplánicas. Heladas, granizadas, sequías e inundaciones son bastante frecuentes, hecho que, en diversos momentos, ha originado períodos de escasez para la población dependiente de la producción agropecuaria. En la actualidad el gorgojo de los andes es

un problema que afecta a los cultivos de la papa. Al respecto, expone la señora Alicia Trinidad Pomari (parcialidad de Mililaya, 55 años):

Nosotros en la parcialidad vivimos de nuestros cultivos y ganados, cuando hay mucha lluvia es considerado año de variedades de tubérculos como: papa, oca, izaño y cuando es año de poca lluvia año de granos como: quinua, cebada, habas y maíz. En estos últimos años en nuestras parcelas se incrementó muchos *chuqilaqu* (gorgojo de los andes). Estos *laqus* siempre existían pero no como ahora. Para eso hemos usado abonos químicos como nitrógeno y fosforo. De ahí no más se ha incrementado la población *laqus* en nuestras parcelas.

En cuanto a las condiciones climáticas en el altiplano de Puno, las granizadas son frecuentes en ciertas fechas del año, coincidentes en muchos casos con la madurez de los cereales, causando en ocasiones pérdidas irreparables. Las heladas son perjudiciales en la época de follaje de las plantas y beneficiosas para los granos porque les permite madurar. Las sequías, que también se presentan en forma periódica, destruyen no solo los sembrados sino causan también la pérdida de los animales. Las inundaciones que se producen en forma frecuente en algunos sitios, traen consigo pérdidas cuantiosas a la agricultura y la ganadería. El desborde de los ríos es en algunos casos beneficioso porque se crean pantanos útiles para la crianza de animales. Todos estos fenómenos gravitan sobre la vida de las poblaciones altiplánicas.

El clima de nuestra zona es variable e irregular. Por temporadas se manifiesta alternativamente el clima seco y húmedo en extremos e incluso varía en días y horas. Según Van Kessel y Enríquez, “de toda la ecorregión andina, la diversidad y variabilidad climática es consecuencia de la altitud (por encima de los 3500 msnm) que genera las precipitaciones pluviales, el viento, la granizada y fundamentalmente la helada” (2002:12). Desde la visión del poblador andino, el clima de la ecorregión andina tiene un carácter mudable, impredecible y caprichoso. La ocurrencia de intempestivos períodos de sequía, helada, granizo y exceso de lluvia hace aún más variable el clima (Valladolid, 1994:187). Estos factores en estas parcialidades pueden presentarse en cualquier momento del período donde crecen y se desarrollan las plantaciones agrícolas. Los aymaras utilizamos las categorías de ‘año seco’ o ‘año lluvioso’, sin que se suela usar el calificativo de ‘año bueno’ o ‘año malo’; “cada año es lo que es”. De ahí que hay que conversar con la naturaleza, en función de que el año sea *waña pacha* (campana agrícola con escasa lluvia) o *jallu pacha* (campana agrícola con bastante lluvia). En relación a las

estaciones, los aymaras conocemos dos estaciones en un año; *jallu pacha* (estación lluviosa) y *auti pacha* (estación seca y helada). Al respecto Van Kessel y Enríquez sostienen que “en el altiplano, hay dos estaciones claramente definidas: *jallu pacha* (estación de lluvias) y *ch’aki, qasa pacha* (estación seca y helada)” (2002:26). Para ellos, la estación de helada y seca es uno solo. Don Santos Vilca Cayo (parcialidad de Aynacha Huatasani, 89 años) nos relata:

En esta zona, nosotros vivenciamos cada año dos épocas: *jallu pacha* (época lluviosa) a partir de diciembre hasta marzo; *waña pacha* (época seca) desde agosto a noviembre. Para mí cada año es diferente porque en la época de lluvia en algunas veces se presenta la helada y en la época seca se presenta la lluvia. Para saber su comportamiento de cada época y “*pacha*” (cosmos) tenemos que observar con las señas, es decir a las plantas, a los animales, a los insectos y astros, ellos saben cómo va ser el clima.

En la zona de Tilali, *wañapacha* (la estación seca), que comprende de agosto a noviembre, se acompaña de fuertes vientos y en algunos años hay presencia de nevada y lluvias esporádicas. *Jallupacha* (la estación de lluvia), que discurre entre los meses de diciembre a marzo, muestra una intensidad de lluvia en algunos años permanente para la agricultura. *Thayapacha* es la época que se presenta muy fría y abarca de abril a agosto. La temperatura máxima es de 25°C y la temperatura mínima desciende a -17°C. Estas dos estaciones claramente diferenciadas forman el ciclo climatológico anual de las parcialidades de Aynacha Huatasani, Cucuraya y Mililaya. Sin embargo, es necesario precisar que no existen dos ciclos climatológicos iguales, ni siquiera parecidos tal como nos ilustra don Santos Vilca en su relato.

En los estudios de caracterización climática realizados por Julio Valladolid (1994:187), este confirma que en la sierra se aprecia una gran diversidad climática y ecológica, razón por la cual son necesarios muchos conocimientos tecnológicos en la agricultura. Existe un vasto corpus de conocimientos como resultado de la observación minuciosa del ciclo climatológico. Ante la imperiosa necesidad de un sistema confiable y eficiente de previsiones meteorológicas a largo y corto plazo, hay quien, como Van Kessel y Enríquez (2002:28) consideran que “el sistema científico moderno no puede dar la respuesta a las preguntas del agricultor alto andino”, dado que a este le interesan cuestiones que no siempre competen al estudio racionalista. En el sistema agrario andino se “mantiene y desarrolla el sistema de prevención precolombina, basado en múltiples y

variados recursos de información, tanto empíricos como metaempíricos” (Kessel y Enríquez, 2002:28).

Las poblaciones objeto de nuestra pesquisa son Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani, que están ubicadas al Oeste del distrito de Tilali de la provincia de Moho, departamento de Puno (anexo mapas: figura 2), a orillas del Lago Titicaca. Estas se encuentran aproximadamente a una altura de 3,820 a 3,890 m.s.n.m. (Sitglish, 1922:591). Particularmente se encuentran a una distancia de 35 km desde la capital de la provincia de Moho y de 3 a 5 Km de la capital del distrito de Tilali (Jaño M. y Quiroz R., 2005:223). A estas localidades se llega a través de la carretera asfaltada y afirmada que viene de la capital de la provincia de Moho (anexo 6: fotos 6 al 9) (anexo 1 mapas: 1 al 4).

Tilali es una de las localidades que más conserva la cultura andina agrícola tradicional y los etnosaberes, por lo que se pueden apreciar las relaciones entre las comunidades humanas, comunidades de la *sallqa* (naturaleza) y las comunidades de las *wak'as* (deidades). Sus habitantes se consagran principalmente a la crianza de chacra y animales. En torno a ella se generan todas las demás disciplinas. Sin lugar a dudas puede describirse la forma de vida en esta localidad como agrocéntrica. La asociación Chuyma Aru (1997:49) nos presenta las condiciones agrarias de la zona: “La crianza de cultivos en su gran mayoría es en secano. Las características fisiográficas en mayor porcentaje son accidentadas. Presenta características fisiográficas ecológicas variables con pequeños nichos ecológicos bastante favorables para la agricultura”. Las parcialidades cuentan con pequeñas áreas con riego, en las que se cultivan habas, papa, cebada, arvejas, hortalizas, etc. a estas parcelas se realiza la siembra *milli* (adelantada)²⁴. Los suelos en su mayoría son superficiales y están ubicados en las andenerías y a orillas del lago Titicaca. Las características de texturas y de estructuras de estos suelos también varían de trecho en trecho e incluso cambian de metro a metro.

El distrito de Tilali por el norte y oeste limita con los distritos Conima y Moho: a partir de la desembocadura de una quebrada en la parcialidad de Mililaya en que las aguas discurren entre los cerros Yanaricu y Colquehuanca. Por el sureste el límite está

²⁴La época de siembra de la papa *Milli*, empieza en la fiesta de San Pedro (29 de junio) y termina en la fiesta de Santa Rosa (30 de agosto). (Chambi, N. y W. (1995:114).

constituido por el cerro *Pujuny* y la laguna *Qutaqullu* hasta el hito n° 12 del límite internacional con la república de Bolivia. Por el este, el distrito de Tilali limita con la República de Bolivia, desde el hito n° 12 hasta el hito n° 01 a orillas del lago Titicaca en las inmediaciones del cerro *Jurapi* y por el sur, con el lago Titicaca.

Las parcialidades de Aynacha Huatasani, Mililaya y Cucuraya tienen como límites:

Por el Este	:	Parcialidad de Amsta Huatasani y el pueblo de Tilali
Por el Norte	:	Centro poblado de Ninantaya
Por el Sur	:	lago Titicaca
Por el Oeste	:	lago Titicaca y el distrito de Conima

La extensión territorial, de acuerdo a la oficina de Catastro Rural y el Ministerio de Agricultura del Perú, alcanza las 205 has. y 7500 m². Las tierras mayormente son calificadas como aptas para los cultivos tradicionales, pastos naturales y totorales. El suelo es plano con presencia de espacios con laderas, cuyas características presentan una especial coloración de tierra: café crema. Según Jaño y Quiroz (2005:41), “en las parcialidades las familias campesinas utilizan el 80% de las tierras para los cultivos (papa, habas, quinua, cebada, trigo, oca, izaño, etc) y el 20% es pastizales y totorales que se constituyen en la alimentación de los animales mayores (vacunos, ovinos, burros y otros)”.

2.2. Demografía

De acuerdo al censo del INEI-Perú (1993), el número de aymaras hablantes peruanos, entre monolingües y bilingües, es aproximadamente de 300.000 personas. Asegura Vicente Alanoca (2008:141) que “en su mayoría están concentrados en los departamentos de Puno, Moquegua y Tacna. Este censo también revela que en el distrito de Tupe, provincia de Yauyos, departamento de Lima deben existir menos de 600 hablantes del *Jaqaru*, la lengua hermana del aymara”. Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (‘INEI’ 2000), el distrito de Tilali cuenta con una población de 5.129 habitantes, en su mayoría campesinos. Según el padrón de las parcialidades del 2014, en la parcialidad Mililaya existen 110 familias, en la parcialidad Cucuraya 110

familias y en la de Aynacha Huatasani 80 familias. En nuestro estudio, el tamaño de muestra en cada familia alcanza entre tres a siete miembros.

Las familias asentadas en estas áreas emigran en su mayoría a la zona de ceja de selva, donde se dedican a la crianza de cultivos tropicales para ampliar la diversidad de cultivos como el café. Sobre el tema tenemos el testimonio de Francisco Vilca, de Aynacha Huatasani, 60 años:

Nosotros a partir del mes de marzo nos vamos a la selva (San Juan del oro) a cultivar café y frutas como la naranja, lima, papaya, mandarina y yuca. A estas frutas nos traemos a la sierra para nuestros familiares, en algunas veces viajamos a la selva marido y mujer dejando a los niños en la escuela.

Estas familias mantienen una pluriactividad y se dedican igualmente a la pesca, la artesanía y en algunos casos al comercio. Las viviendas están construidas con materiales rústicos de la zona, la pared es de adobe y los techos se fabrican con palos de los arbustos nativos y paja. También se usan materiales más modernos, como cemento y ladrillo, que ingresan vía contrabando del país vecino de Bolivia. La parcialidad Aynacha Huatasani cuenta con un total de 205 viviendas. Similar proporción vemos en las otras parcialidades. La de Mililaya tiene 230 viviendas y 220 la de Cucuraya. Estas viviendas por lo general presentan condiciones precarias de habitabilidad. El área de la vivienda construida generalmente se limita a un área de 3 por 6 metros, y está condicionada a las necesidades y comodidades de las familias. En cada conjunto habitacional pueden cobijarse más de una familia, dependiendo del número de ambientes, es decir, se trata de familias extensas. Victoriano Sucaticona (parcialidad Aynacha Huatasani, 49 años) nos ilustra:

En la parcialidad a la casa la llamamos como “*quri tapa* o *qullqi tapa*” (casa de oro y plata). Cuando estamos recién casados no tenemos casa, los primeros años tenemos que estar junto con nuestros padres. Cuando tenemos hijo ya estamos pensando hacer la casa, para esto tenemos que consultar a nuestros padres para determinar el lugar para construcción. Cuando está asignado el terreno ya tenemos que preparar adobes para la pared de la casa, la casa se construye en los meses de julio y agosto. Para techo en esta zona, si es dormitorio generalmente con techo de calamina y si es la cocina tenemos que techar con paja.

Los materiales usados para la construcción de las viviendas familiares son mixtas; se usa adobe o ladrillo para las paredes, totora para los techos y en algunas casas se emplea la calamina. La cocina siempre es de adobe y con techo de totoras o *jichhus* (variedad de

paja), tal como dice Victoriano Sucaticona. En el área estudiada, hay instituciones como VIVSALUD de parte del Ministerio de Salud del Perú que han intervenido en las construcciones de viviendas, con estrategias de viviendas teóricamente saludables²⁵ para estos lugares con la construcción de viviendas prefabricadas de material madera y sintético, nada saludable para esta zona.

2.3. Educación

En las parcialidades se cuenta con un centro educativo primario. Sin embargo, por la constante migración en estos últimos años ha disminuido la población estudiantil. En el caso de la parcialidad de Aynacha Huatasani, en la Institución Educativa n° 72375 existió una población de 30 niños en el año 2010, mientras que en el año 2013 quedaban solo 15 niños.²⁶ En la Institución Educativa n° 72413 de parcialidad de Cucuraya había en 2010 un total de 45 niños y en el año 2013 se matricularon 40.²⁷ Por su parte, en la parcialidad de Mililaya (Institución Educativa n° 72376) había en 2010 un total de 40 niños y tres años más tarde, en 2013, la cifra había descendido a 35 niños.²⁸ Estos datos nos muestran que la población estudiantil está disminuyendo paulatinamente debido al fenómeno de la migración. Don Rolando Pomari (localidad de Mililaya, 70 años) nos relata:

Antes no existía las escuelas, aún mucho más antes los hacendados no han permitido que los campesinos participen en la escuela. Por este motivo sufrieron y han sido marginados muchos y no tuvieron derecho de protestar frente a las injusticias. Tampoco tuvieron derecho al voto en los periodos electorales, todo por el hecho de ser analfabetos. Bueno, en la actualidad tenemos escuelas y no hay niños, los padres llevan a sus hijos a las escuelas de las ciudades.

En la actualidad, los jóvenes de estas parcialidades estudian la educación secundaria en el pueblo de Tilali y otras familias llevan a sus hijos a la ciudad de Juliaca

²⁵Según la Organización Panamericana de salud (2006:51), “la salud es un derecho humano fundamental que se define como un estado de completo bienestar físico, mental y social; y no solamente por la ausencia de enfermedad. Bajo esta óptica de salud como calidad de vida, las condiciones de la vivienda han sido reconocidas como una de las principales determinantes sociales de la salud humana. En particular, en los países de América Latina y el Caribe”.

²⁶ Datos del teniente gobernador de la Parcialidad de Aynacha Huatasani en 2013.

²⁷ Datos del teniente gobernador de la parcialidad de Cucuraya en 2013.

²⁸ Datos del teniente gobernador de la parcialidad de Mililaya en 2013.

Puno. En el siguiente cuadro se presenta el grado de instrucción de las familias informantes en la presente investigación.

Cuadro 2: Grado de instrucción de los informantes

GRADO DE INSTRUCCIÓN	VARONES	MUJERES	TOTAL DE PERSONAS	%
	N°	N°		
Analfabetos	2	3	5	15.15
Educación Inicial	3	5	8	24.24
Educación Primaria (1ro a 4to)	2	2	4	12.12
Educación Primaria completa	2	1	3	9.09
Educación Sec. incompleta	5	5	10	30.30
Educación Sec. completa	1	1	2	6.06
Educación Superior	1	0	1	3.03
Total	16	17	33	100.00

Fuente: Resultado de la investigación. Diciembre del 2014.

Para comprender el papel de la escuela, tenemos que ocuparnos en primera instancia de la palabra ‘educación’. Esta expresión no surgió en el continente americano. Ivan Illich nos recuerda que

la palabra “educación” es de acuñación reciente. No se conocía antes de la reforma. La educación de los niños se menciona por primera vez en francés en un documento fechado en el año 1498. [...] En la lengua inglesa la palabra educación hizo su primera aparición en 1530. [...] En tierras de España, el uso de la palabra y la idea de educación tardó otro siglo más. En 1632, Lope de Vega sigue refiriéndose a la educación como una cosa novedosa [...]. Los centros de aprendizaje existían antes que el término educación entrara al lenguaje común (Illich, 1991: 20 citado por Rengifo, 1992:165).

El concepto de educación es relativamente nuevo en la historia de la cultura occidental y se halla temporalmente asociado al surgimiento de la vida moderna europea. Obviamente, ello no quiere decir que no existieran antes de la modernidad diferentes modos de aprender, pero la educación responde a un contexto histórico singular. El pensamiento occidental considera que el camino del progreso está trazado y depende de encontrar la verdad. Se requeriría no sólo la acumulación del saber, sino la institucionalización de la praxis de enseñanza. La escuela se constituyó así en la institución eje de la transmisión del pensamiento transformador del mundo, en el centro del proceso educativo.

La historia de la educación está asociada a una idea de salvación del hombre surgida a fines del siglo XVI. Luego de la segunda mitad del siglo XIX en que Francia instaura y diseña un sistema educativo que va desde la escuela a la universidad, se difunde por todo el planeta al tiempo que se fue configurando la actual división del mundo entre países industriales productores de ciencia y tecnología y países no industrializados (Illich, 1991, citado por Rengifo, 2003:53-54).

Como señala Grimaldo Rengifo (2003:54), refiriéndose al proceso educativo francés que culminó con la reorganización de la instrucción pública hecha por Napoleón Bonaparte (1769-1821), por primera vez en la historia, la educación fue organizada como un todo unitario. A partir de la escuela primaria existía todo un proceso reglado, con diferentes etapas, hasta llegar a la universidad. Este modelo de sistema educativo surge en 1872, cuando se aplica en Francia la ley de Educación común, y de entonces, y de allá, el ejemplo se expande en todas las direcciones (Merani A., 1969:13). Las viejas naciones de Europa y las muy nuevas de América adoptan el sistema y el derecho de cualquiera de saber leer y escribir, así como a recibir gratuitamente los rudimentos de la educación. A propósito el propio Illich (1992, citado por Rengifo 2003: 54) concluye:

La nueva vía de salvación se convirtió primero en un camino para los privilegiados y después en una supercarretera inevitable, pavimentada cuidadosamente de buenas intenciones [...]. En adelante, el aprendizaje de maestros profesionales, los padres o el medio. En el siglo XIX, si una persona sabía algo pero no era posible identificar el agente de ese conocimiento, se definía como “autodidacta”, el que se enseña a sí mismo.

En el contexto estudiado la educación reglada comienza con el nivel inicial. Los niños de tres años ya están en el centro de aprestamiento, basándose en la idea de la incompetencia intrínseca del ser humano para aprender por sí solo, así como de que todo el mundo debe seguir un único destino. Dice el profesor Mauro Godoy Hanco (localidad de Mililaya, 50 años de edad):

Los niños con tres años ya tienen que estar en *wawa uta* (adiestramiento inicial) en la parcialidad, si el niño está en la ciudad en el Educación Inicial, necesariamente en la actualidad el niño tiene que pasar por estas instancias educativas, es requisito para ser matriculado en la educación Primaria.

Puede pensarse que el hombre es ignorante mientras no conoce los secretos de la naturaleza. La educación, y con ella la ciencia y la tecnología, estarían para liberar al hombre de las trabas que dificultan el conocimiento rápido y eficaz de la naturaleza. En

el proceso de ser educado se da la opción de poseer y de consumir educación, que es lo mismo que buscar el desarrollo con paradigmas de culturas supuestamente adelantadas. En el contexto aymara se inicia con *wawauta* o inicial, luego primaria, secundaria y algunos acuden a la universidad para convertirse en “profesionales” para la sociedad. Todos los pasos fueron regulados minuciosamente, estipulados con precisión. El organismo didáctico y la enseñanza-aprendizaje termina preparando adecuadamente a hombres para bregar en las diversas instituciones públicas y privadas. Precisa Costa Junior (2013:01) que el acto de educar, transmitir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las personas, es uno de los derechos más importantes. Sin embargo, existen muy diversos saberes, así como formas de transmitirlos y de aprenderlos, diversidad que no siempre se ha tenido en cuenta.

2.3.1. El saber en la escuela desde el Estado

El saber que se enseña en la escuela es básicamente el conocimiento científico-tecnológico. Cuando en ciertos momentos se alude al saber de la comunidad, es sólo como recurso pedagógico para el aprendizaje de las ciencias o de las letras, pero no porque tenga mérito por sí mismo. La metodología escolar empleada poco tiene que ver no solo con el modo aymara sino también con el que se usaba siglos en la antigüedad. Al respecto, el filósofo Antonio Peña (1984:98) anota que el intelectual antiguo “se mueve entre cosas y no entre objetos. Al conocerlos se asimila a ellos, se vuelve semejante a ellos. En este sentido, la verdad, es como la cosa realmente es”. Hubo una época en que conocer era pues desvelar, permitir que la esencia de la cosa brotara por la participación del hombre en la cosa misma. En esta visión, la naturaleza, el mundo exterior también habla al hombre, tiene su encanto, no es materia inerte. El intelecto humano en el conocer se abre al mundo, de modo que éste penetra en aquél permitiendo que el mundo diga su palabra, su verdad.

Este modo de conocer no es el que se practica en el recinto del sistema educativo actual, que lo desconsidera como esotérico y arcaico. Según Rengifo (2003:95), “conocer, desde Bacon (1562-1626) es penetrar en la cosa sin sentirse parte de ella. Justamente uno de sus presupuestos es la independencia del que conoce respecto a lo conocido. El sujeto cognoscente es diferente al objeto por conocer. La naturaleza está allá frente al hombre,

como algo distinto”. El modo como dialoga el hombre para conocer esta naturaleza de la que no se siente parte es el experimento, la puesta en marcha de manipulaciones controladas de la naturaleza. El conocimiento occidental, para Grimaldo Rengifo (2003:97-99), implica los siguientes detalles:

1. La separación del hombre de la naturaleza. El conocimiento supone la existencia del sujeto y el objeto, del observador y de lo observado.
2. Desvalorización de lo que se sabe por los propios sentidos, por el cuerpo. En el modo de conocer moderno la mente está separada del cuerpo y el conocimiento tiene que ver sólo con la mente.
3. Una visión mecánica del mundo y por tanto una manera analítica y sistémica de conocerlo. El método propuesto por Bacon toma a la naturaleza como máquina, como algo sin vida y donde se puede controlar y cambiar.
4. La valoración de lo cuantitativo y el descrédito de lo cualitativo. Todo lo que no puede ser medido ni pesado no cuenta para el conocimiento.
5. Se conoce la vida mutilando la vida. Lo estudiado u observado se separa de su contexto. La abstracción mental que implica coger por separado algo que hace parte de la vida tiene su equivalente práctico en el experimento.
6. El observador es un individuo que actúa como una máquina sin sentimiento. Este distanciarse de la naturaleza es clave para poder interrogarlo y manipularlo desde fuera.
7. La modernidad ha hecho del saber un hecho. Es decir algo aprehensible por cualquiera que conozca sus códigos, además de universal, es decir válido en todo tiempo y lugar

En el contexto latinoamericano, a menudo los que han planteado una *escuela alternativa*, como tal, no han zanjado de forma radical el modo moderno de conocer. La relación hombre–naturaleza implicada en el conocimiento pocas veces ha estado en cuestión, sino su *democraticidad*, la manera de “construir” el conocimiento o la manera “bancaria” de transmitirlo. La comunidad rural pocas veces se sintió parte de estos proyectos. Casi siempre estuvo ausente a pesar de los intentos participativos de los reformistas. Por lo demás, ninguna propuesta de transformación de la escuela ha provenido de los campesinos. La escuela, como las papas híbridas, es parte del paisaje comunal y la *escuela alternativa* es un proyecto globalizador cognitivo que propicia la UNESCO. El Delors (1996) muestra que el siglo XXI plantea a la educación una doble exigencia:

Deberá transmitir, masiva y eficazmente, un volumen cada vez mayor de conocimientos teóricos y técnicos evolutivos, adaptados a la civilización cognitiva, porque son las bases

de las competencias del futuro. Simultáneamente, deberá hallar y definir orientaciones que permitan no dejarse sumergir por las corrientes de informaciones más o menos efímeras que invaden los espacios públicos y privados y conservar el rumbo en proyectos de desarrollo individuales y colectivos.

[...] aprender a conocer, es decir, adquirir los instrumentos de la comprensión; aprender a saber, para poder influir sobre el propio entorno; aprender a vivir juntos, para participar y cooperar con los demás en todas las actividades humanas; y por último aprender a ser. (1996: 95)

Otro argumento del informe refiere que

cada niño, donde quiera que esté, pueda acceder de manera adecuada al razonamiento científico y convertirse para toda la vida en amigo de la ciencia. En los niveles de enseñanza secundaria y superior, la formación inicial debe proporcionar a todos los alumnos los instrumentos, conceptos y modos de referencia resultantes del progreso científico y de los paradigmas de la época. (1996: 96)

En nuestra opinión, el informe debió plantear ser ‘amigo de las diferentes tradiciones del saber’ y no solo de una de ellas. Para nosotros aymaras, la ciencia y el método científico suponen una separación entre el hombre y la naturaleza. Por ello en el contexto de las comunidades aymaras y quechuas de la región Puno las escuelas están en crisis: la población infantil disminuye y las instituciones educativas se están cerrando por falta de niños. Sobre el asunto, el profesor Mauro Godoy Hanco de la localidad de Mililaya, 50 años, nos ilustra:

En las localidades como Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani y en otras parcialidades del distrito, ya no hay niños, por lo tanto las escuelas están quedando con pocos niños. A consecuencia de ello los docentes son trasladados por excedente a otros centros educativos. Antes los pobladores querían bastante a la escuela y han luchado fuerte para tener la escuela en sus parcialidades. Pero en la actualidad parece que se va desaparecer las escuelas, a los pobladores ya no les interesa, porque sus hijos están en las escuela de la ciudad de Juliaca y Puno.

En el Perú con el enfoque de “explosión demográfica” en los años 90, se implantan políticas de control de natalidad con un conjunto de programas y actividades realizadas por organismos públicos con el fin de regular el crecimiento poblacional. A consecuencia de estas actitudes del estado, se ha mermado la población estudiantil en las comunidades aymaras y hay superávit de educadores, generando así problemas laborales para docentes.

2.3.2. El saber en la escuela desde la comunidad

En los Andes, particularmente en la zona aymara, se habla de “*yatiña*” que significa saber bien y también vivir bien. Para el aymara, el saber está en gran medida en los sentidos, por ejemplo en las manos. Es normal escuchar que tal o cual persona tiene buena mano para criar los cultivos, para los animales, o para realizar tejidos diversos. A menudo el curandero no pasó por un proceso educativo formal o escolarizado, y aprendió su saber viviendo en el contexto, por eso se dice que “tiene buena mano para curar”. “El que sabe puede”, dicen los curanderos. Sin embargo, la etnosabiduría no es prerrogativa humana. En las comunidades es normal escuchar de la población que también los cerros, ríos, manantiales, plantas silvestres y animales silvestres saben criar la vida. Rolando Pomari, de Mililaya, 70 años de edad, lo expresa así:

Cuando era niño yo era curioso, en todo estaba metido, en el pastoreo, haciendo chacra, en las tardes en recojo de leñas para cocinar comida, sabíamos jugar la pelota con mis primos, en algunas veces sabíamos nadar en el lago. Claro algunos no saben nadar pero sí se aprende cuando sacas totora para los ganados. Yo sobre la vida he aprendido en la casa, mi padre me enseñó confeccionar herramientas y observar las señas para hacer chacra y sobre las plantas medicinales por eso, yo tengo buena mano para curar. La población siempre vienen a mi casa para hacerse curar. En cuanto a la educación en mi lugar antes no había escuela por eso apenas tengo 3ro de primaria.

No es que los campesinos no puedan tener ideas, ni que no piensen o puedan representar cuestiones abstractas. Lo particular es que el pensar, como cualidad de lo mental, no está subordinado a otras modalidades del saber. El saber no es teórico para los aymaras. El campesino sabe no porque se lo dicen o le explican, sino porque lo experimenta: para conocer algo esto tiene que pasar por el tamiz de la vivencia. Justamente, porque el saber se halla encarnado en las personas, en las plantas, en los animales, y su “transmisión” es fuertemente vivencial. La vivencia implica una relación de inmediatez emocional de las personas con las cosas de su entorno. No hay distancia entre humano y su entorno. En la vivencia se vive la circunstancia de modo directo, sin mediaciones, al extremo de establecer entre mundo y persona una relación de intimidad y de cariño que no da lugar a separaciones.

Siendo una relación afectiva y sensitiva no emergen bordes entre las personas y su *pachamama*. La experiencia de los sentidos es la actividad de una persona abierta al mundo del cual es parte. Cada sentido (olfato, tacto, gusto, etc.) es una ventana de

conversación directa con la naturaleza. Es más, en la vivencia andina, cada sentido sabe, es una persona, tiene en sí facultades particulares y puede secundar, como también puede frenar la vida; puede tanto curar como causar enfermedades, según el estado de su salud. Al respecto Grimaldo Rengifo (2003:105) sostiene:

La vivencia no tiene que ver con el pensar, como reflexión sobre lo vivido. La vivencia puede ser contada y descrita pero no explicada. El pensar supone una explicación de las cosas, una transformación de la vivencia en hechos, una inevitable “toma de distancia” del sujeto sobre su vivencia, para convertirla en objeto de análisis. Aquí no interesa el hecho, sino cómo lo vivo. Cuando predomina la razón, el sentido no es otra cosa que un surtidor de datos confusos que la mente ordena. En esta dirección los datos de los sentidos no son otra cosa que percepciones en orden de la apprehensión de la realidad exterior por la mente.

De estas afirmaciones se desprende que en las comunidades andinas el saber se expresa en el criar la vida. La impresión de los aymaras es que la escuela fue apreciada como “caballo de troya”, es decir, como alguien que aparece ocultando sus reales intenciones. La gente local sabía y sabe lo que ella trae: la escuela permite estar en capacidad de conversar con la civilización colonizadora. Esta es una concepción habitual entre muchos aymaras. La escuela no es vista como un mecanismo para vigorizar el saber local. Sin embargo, cuando se promueven intentos de esta naturaleza, los campesinos se muestran renuentes en asumir reformas. Hay quien quiere que las papas híbridas sigan siendo híbridas y no nativas, que “para eso hay otras chacras”. La mayoría de gente quiere estar en disposición de dialogar con otro saber. Así que en muchos casos se mezcla, se hibrida su saber, amalgamándose el saber ajeno con el propio, un proceso del que los aymaras somos muy conscientes. Rolando Pomari, de Milialya, 70 años, nos dice:

Yo tengo dos hijos, un varón y una mujer, ellos han estudiado la primaria, secundaria y hasta la universidad. El varón es profesor, ellos saben sobre la crianza de chacra aprendieron conmigo y de la escuela han aprendido varias cosas como consumo de alimentos industrializados, uso de medicamentos farmacéuticos y el uso de fertilizantes en la producción de los cultivos. Siempre he querido que hablen castellano porque ellos han aprendido hablar primero aymara y saben.

Otro punto de tensión es la educación bilingüe. En las comunidades aymaras la mayoría de los padres de familia no priorizan la lengua aymara en las escuelas. Los niños saben hablar aymara en su comunidad, y la escuela debe enseñar el castellano. Esta es la posición dominante. Hay que enviar a los niños a la escuela para que aprendan a leer y escribir en castellano. Dado que para los aymaras poder dialogar con otro es vital,

consideran que poderse manejar en castellano es imprescindible para dialogar con los personales de las diversas instituciones que exclusivamente hablan en castellano.

Los campesinos están ya acostumbrados a recibir el conocimiento moderno que transmiten las instituciones de extensión y desarrollo. Sin embargo, hay muchos que no terminan por alinearse y ser parte de este discurso. Al respecto tenemos el testimonio de señor Baltazar Sucaticona, de Cucuraya, de 61 años:

Nosotros vivimos en la parcialidad no más con nuestros ganados y criando nuestras chacras. En esta parcialidad existe *wawauta* (inicial) y primaria. Los profesores vienen a las reuniones para hablarnos sobre cómo hacer la chacra de los diversos cultivos, al igual que los agrónomos de las instituciones como de Ministerio de Agricultura. Ellos hablan hacer la chacra técnicamente utilizando tractor, uso de fertilizantes e insecticidas. En las reuniones nosotros solo escuchamos no más a ellos porque ¿qué vamos a discutir?, cuando ellos se van y cuando hacemos la chacra siempre hacemos como lo hacíamos todos los años. En realidad lo que ellos hablan será para otros lugares y en nuestro lugar es muy distinto, para criar la chacra tenemos que conversar con las señas de plantas, animales y astros incluye las fases de lunaciones.

A pesar de que la escuela tiende a erosionar el saber local, e incluso pretende su desaparición, hay muchos campesinos que siguen con sus propias maneras de sembrar y cosechar. En la práctica, el proceso del pensamiento del niño andino en la escuela está fuertemente influenciado por sus modos de saber y de usar el lenguaje compartidos por su comunidad. Su inteligencia está conectada en criar adecuadamente la naturaleza a la que suponen también inteligente y de la cual son parte. En ocasiones, esto genera choques culturales. Hay quien, cuando asiste a su primera clase, no tolera un tipo de educación que no reconoce y se retira, no queriendo volver nunca más a la escuela. Aquí ¿qué pasó?, ¿el profesor o la profesora le asustó, o se encuentra con una forma diferente de ver la vida? El profesor habla en castellano y no puede comunicarse con el profesor. Además los conceptos no están de acuerdo a su forma de vivir. El niño se desespera y se va.

Mientras en la escuela se enseña de modo analítico las áreas de las ciencias y el lenguaje, la manera local que tienen los niños de entender es holístico y totalizadora; no tienden a separar el dato del contexto al que se refiere. De allí las dificultades para la simbolización y la representación abstractas. Pero una vez captado el tema dentro del contexto, resulta menos dificultosa su aprehensión. Lo que ocurre, en la práctica, es que la mayoría de niños se adaptan, ajustan una forma exógena de educación a la praxis propia tradicional.

La colonización triunfa cuando el afecto por la comunidad y el placer de vivir una vida compartida se erosionan. Cuando ello sucede aparece el par colonizado–colonizador. Pero si el afecto por la naturaleza y por todo cuanto existe continúa, el par antagónico y la oposición no llegan a cuajar. Mientras el modo de vida campesino siga con fuentes plurales del saber, mientras continúe sus otros modos de conversar con la naturaleza, mientras haya cultura agrícola, el saber de la escuela será uno más, pero no el único ni el exclusivo. Por eso y otras razones, dijimos en alguna oportunidad que el proyecto educativo moderno cristalizado en la escuela es un fracaso en los Andes, no llega a colonizar y a hacer desaparecer los otros caminos o manantiales del saber. Todo ello no significa empero, como también hemos dicho, que su presencia no produzca erosiones, dificultades para el ayllu y la regeneración saludable de la vida agrícola. Lo interesante es que, décadas después de implantarse la escuela, para muchos aymaras esta es una crianza más. El ingeniero Walter Chambi Pacoricona de la Asociación “Chuyma Aru” de Puno, nos ofrece un testimonio que demuestra cómo la escuela está integrada en la vida tradicional de los aymaras:

Las escuelas están en las comunidades campesinas, como uno más de la comunidad, las familias de la comunidad o de la parcialidad cuando asumen cargos necesariamente tienen que hacer ceremonias rituales, es decir cuando reciben cargo las autoridades de la escuela, ellos tienen que hacer pasar una “*misa*” (ritual de armonía). Durante el año hacer pasar en tres oportunidades, primero es en el mes de enero, conocido como inicio y la segunda se efectúa en el mes de junio y la última es en el mes de diciembre, ritual de agradecimiento a las colectividades naturales. En estas rituales participan las autoridades de la localidad, de la escuela, es decir profesores y asociación de padres de familias (APAFA) y algunos niños más de la escuela. Generalmente los rituales se efectúan en la noche y la escuela tiene un lugar sagrado para quemar las ofrendas. En esta ceremonia invocan para los profesores enseñen bien, que los estudiantes no tengan problemas en salud y en sus estudios.

En la vida andina el saber se expresa en el criar. Es esta crianza la que nos coloca en conversación con los demás. Se diría que en las comunidades se sabe porque se cría. Los atributos de etnosaber en la vivencia campesina se muestran en que la naturaleza es viva y es considerada como persona y en este sentido, conversa y todos hablan: el viento, la lluvia, el granizo, los cerros, los pájaros y las semillas. Para Rengifo (2003:105), “como todos saben, todos tienen cultura, entendida como sabiduría para cultivar, para criar”. Los aymaras utilizamos los términos ‘cultivar’ y ‘criar’ como sinónimos. Si todos somos criadores, al mismo tiempo todos somos criados. De otro modo, si bien el saber se revela

en la conversación, es también expresión concreta y resultado de la relación. La palabra *uywa* es criar y criado. Es decir expresión de la crianza y sabiduría de quienes nos crían. La crianza es sintonía que cría vínculos de querencia intensa entre sus miembros. Esta empatía se muestra en el *ayllu*, el grupo de parientes humanos, naturaleza y sagrados deidades que protegen, amparan y donde se expresa de modo acentuado el cariño y la comprensión. El saber no está en el individuo, es lo compartido por el grupo de cariño. El espacio donde fluye la crianza es en la chacra de cultivos y en ella se recrea en consonancia con avatares cíclicos de la naturaleza. Es local y está estrechamente ligado a un tiempo y a un lugar, y no es institucionalizado.

La escuela, con todos los problemas que la educación nacional atraviesa a juicio de los campesinos, “pasó la prueba”. Ellos querían saber si escribir o leer era solo para “gente con suerte”, como decimos los aymaras de Puno o podían ser extensivos para todos. Cuando para los campesinos fue evidente que no sólo las personas con suerte podían leer y escribir, sino que una mayoría de ellos podían trazar su nombre en el papel en blanco, pasó a ser parte de su cultura, como las papas híbridas de los cultivares que anidan en el tejido campesino.

2.3.3. Las actividades de crianza con los niños

La noción de niño, como individuo cronológicamente fechado, requiere ser repensado desde la vivencia andina. Como hemos escrito en otro lugar (Apaza, 2011:87), “las personas reciben diversas denominaciones hasta llegar a ser *runa* o *jaqi*. En aymara son *asuwawas* (recién nacido) y *yuqalla wawa* (niño), *imilla wawa* (niña), *p'uru yuqalla wawa*, *p'uru imilla wawa* (adolescente), *yuqalla o imilla* (jovencito y jovencita), etc.”. Estas maneras de nombrarlos pueden verse como etapas en la vida humana, y ciertamente hay ritos de paso (Van Gennep, 1969:25) entre un momento y otro, lo que podría justificar una atención particular a un momento de la vida de una persona. Sin embargo, la vivencia andina difiere de una idea de desarrollo, evolución, progreso que subyace en la noción del niño en el contexto occidental.

En términos generales, puede afirmarse que cualquier persona pasa por etapas en su vida, incorporando estructuras de pensamiento que van desde conferir vida a las cosas hasta el razonamiento simbólico. Es así como la gente suele considerar que los niños se hallan al inicio de esta pirámide de desarrollo, tanto emocional como racional, y merecen atenciones especiales de acuerdo a su grado de desarrollo. El adulto, si el desarrollo sigue su curso, tiene otros atributos. La niñez es una etapa pasada. Se excluye la posibilidad de que uno pueda ser niño y adulto al mismo tiempo sin caer en contradicciones. Sin embargo, es elocuente el testimonio que nos ofrece el profesor Mauro Godoy Hancoco, de la I.E.P. Japissi de Conima:

Desde la perspectiva del conocimiento moderno, el ser humano pasa por diferentes etapas de la vida; primero es feto cuando está en la (sic) vientre de la madre, cuando nace recién se denomina niño, luego viene pubertad, adolescente, joven, adulto y anciano. La mirada es desde la evolución de su capacidad, por eso los de la salud dicen a cada edad debe consumir tales alimentos según la escala alimentaria. Pero en nuestras comunidades la vida no se fracciona por etapas sino se considera *wawa*. También no solamente a los humanos esta denominación se asigna a las plantas, animales y a las deidades.

En los Andes la concepción de la niñez es efectivamente diferente a la occidental. En las comunidades aymaras, a la nueva criatura se le recibe con un ritual que consiste en pedir permiso a la *kunturmama* (deidad de la casa), haciendo limpieza a través del sahumado con incienso. Se invoca a los *Achachilas* y a la *Pachamama* para que el nuevo ser llegue sin dificultades. Pero no son solo las cuestiones rituales las que son diferentes. El niño no se hace chacarero cuando tiene “uso de razón”, sino que, como hemos escrito en otro lugar (Apaza, 1999:77), “al niño se lo vivencia como chacarero prácticamente desde que nace. Por eso en los rituales de nacimiento a la placenta del niño la acompañan con diferentes herramientas en miniaturas de crianza de la chacra y se invoca a las diversas deidades para que el *wawa* (niño) tenga cariño y respeto a todo”. Así, es usual que a los ocho días de nacido, le pongan en las manos las herramientas que para él han confeccionado sus padres. En su desarrollo desempeñará tareas agropastoriles como cualquier criador de la biodiversidad, y en cada momento se entenderá que ha de hacerlo de una manera. Todo se hace a su tiempo, y cuando llega su tiempo debe saber hacerlo bien. Desde muy temprana edad, el niño es incluido en todas las actividades en que participan los demás miembros: pastorea, cultiva, canta, danza, hila, etc. Doña Basilia Ticona Quispe, de Maquercota, distrito de Pilcuyo, 82 años, refiere:

La participación de los niños en las diversas actividades de la crianza de chacra, pastoreo y de las actividades complementarias como la pesca, artesanía y comercio es imprescindible, más que todo en la crianza de la chacra. Al momento de siembra siempre se suplica a las señoras que tienen sus *wawas* y ella cuando está sembrando los tubérculos, los niños al costado de la parcela están jugando, eso significa que la madre tierra ha recibido a las semillas con mucha alegría y producirá bien en la presente campaña agrícola. Los niños desde nuestra cosmovisión son la energía y fertilidad de la vida (Apaza, 2011:89).

No existe una edad para una específica actividad, sino intensidades diversas de hacerlo. Ello varía también de acuerdo al sexo. Si es mujer, habrá particular interés en familiarizarla con tareas que corresponden según su cultura a este sexo (anexo 6: fotos 38 y 119). Esto no significa exactamente una exclusión del varón del hilado, la cocina y la crianza de sus hermanos, pero sí que la intensidad con que se desarrollen esas actividades, serán diferentes. Sobre el aprendizaje de los niños en la comunidad, el licenciado Raymundo Aguirre de la Asociación Qolla Aymara, 46 años, nos brinda su testimonio:

En las comunidades aymaras de la provincia de El Collao, los niños aprenden los saberes con los sentidos: mirando y escuchando. En cuanto a la división sexual del trabajo no existe, es decir no hay tareas específicas para cada sexo. Los niños aprenden holísticamente. Este aprendizaje se da interiorizado con el juego en el pastoreo, por ejemplo, los niños juegan de acuerdo al tiempo si es tiempo de barbecho, ellos también la hacen en forma de juego en el pastoreo. Otro si la gente se casa y los niños también la recrean en juego el matrimonio, entre ellos se casan en juego.

Es proverbial el conocimiento de su entorno que tienen los niños en los Andes, debido a esta temprana socialización. Creemos los aymaras que no existe persona que conozca mejor de pastos naturales ni del modo de criar animales que una niña pastora. Lo mismo se puede decir respecto a variedades de papa, maíces o plantas medicinales. Sorprende lo que un niño aymara sabe sobre las narraciones y cuentos que existen en su comunidad, cuestiones que interesan sobre manera a los docentes. El profesor Mauro Godoy Hanco explica:

Los niños y las niñas han aprendido diversos relatos andinos de sus abuelos, padres, parientes y de sus compañeros y compañeras en la escuela. Los mitos andinos no son un relato simple sino son relatos que incluyen a la colectividad natural, es decir, los personajes de los relatos son cerros, rayos, estrellas, ríos, manantiales, sol, lago, etc. Y en cada mito hay una sabiduría de aprendizaje de los valores de la vida. Más que todo el cariño y respeto a todos por igual.

A través de los mitos, cuentos y otros relatos, por un lado, y en la experiencia en su entorno, por otro, el niño aprende su cosmovisión de manera intensa. Nada le es excluido *a priori*, pues él es parte íntima de su comunidad o ayllu, que es la forma como se expresa la vivencia colectiva en las comunidades andinas. Visto desde una perspectiva foránea, las actividades que desempeñan los niños podría parecer impropias de su edad, pero en su ayllu resulta algo corriente la actividad criadora que realizan. Sobre el tema doña Rosa Larico, de Mililaya, 49 años, nos ofrece un interesante testimonio:

En la parcialidad, los niños desde seis años ya están pastando las ovejitas, para que tengan cariño hay que darle una *chita* (cría). Con la *chita* aprenden tener cariño. Los niños, cuando estamos trabajando, ellos quieren trabajar al igual que nosotros, en algunos casos nos quitan la herramienta, ellos no pueden levantar. Por eso tenemos que confeccionárselo (sic) su propio instrumento de trabajo de acuerdo a su capacidad física. Ellos no ven el trabajo como castigo, sino como un juego. Los niños y las niñas con seis a siete años solos en algunos casos se quedan en la casa cuidando los animales, ya se van acostumbrando a la vida.

Esta sabiduría no se expresa de igual forma en la escuela, aunque lo deseable — pensamos muchos aymaras— es que dicho conocimiento no sea transmitido como un saber arcaico y exótico, sino como un tipo de conocimiento útil, equivalente a otros. Siendo su medio normal la chacra y su *pacha*, la escuela podría contribuir a reforzar este saber en el espacio donde se expresa. Se pueden hacer en huertos escolares, pero el huerto escolar, tal como se lo concibe y practica actualmente, no refleja la vivencia chacarera cotidiana del niño, sino que es un espacio artificial que depende mucho del auxilio externo. Pensamos los aymaras que el acento tendría que estar entonces menos en el aula y más en la chacra misma. El aula puede servir en los momentos en que ella lo posibilite como un contexto de conversación donde los niños presenten sus saberes, pero el núcleo del tejido vigorizador tendrá que estar allí donde el niño y su ayllu vivencian sus relaciones con la naturaleza. El profesor Mauro Hanco, de la parcialidad de Mililaya, 50 años, es consciente de que el ámbito escolar ha cambiado mucho en los últimos años, y que genera dificultades en la pretensión de los aymaras:

En los años 1960 a 1980 los estudiantes de primaria tenían de 17 años para arriba, es decir no eran niños que entraban a la escuela sino los jóvenes. Entonces los jóvenes ya habían aprendido la vivencia en la comunidad y les faltaba aprender a leer y escribir. Por eso nuestros abuelos dicen la educación de antes era bueno. En la actualidad los niños desde 3 años ya están en jardín o en las *wawautas* en las comunidades, aprendiendo una estructura curricular impuesta por ciudadanos. Por otro lado en la actualidad los padres dicen que los profesores nunca están en la escuela, es cierto porque todos los profesores ya no tienen vivienda en la misma comunidad, como antes la tenían los maestros, más

bien ellos viven en la ciudad y tienen que viajar todos los días hasta su centro de trabajo. En el viaje demoran ida y vuelta un promedio de tres horas, en ahí se muestra el esfuerzo del profesor, por eso dice “yo me sacrifico por los niños”. Los maestros de antes se quedaban en la comunidad y eran uno más en la comunidad, porque compartían diferentes momentos de la vida comunitaria, cuando una pareja joven se casaba el maestro ahí estaba bailando, cuando fallece un miembro de la comunidad el maestro junto a ellos, cuando hubo problemas familiares el maestro pasaba de autoridad judicial, así el maestro era uno más en la comunidad, participando activamente en todo la vivencia de la comunidad.

2.3.4. **Aprendemos mirando *nomás***

Todo momento y circunstancia de la vida campesina es motivo de aprendizaje. Como menciona don Máximo Apaza Aro, de la comunidad de Villa Maquercota, distrito de Pilcuyo, “todos los días trabajamos y aprendemos, se aprende constantemente. La enseñanza es estar contento, para aprender es muy fácil, se mira y se práctica *nomás*”. Ciertamente, para los aymaras, los saberes se aprenden en todas las actividades de la vida. En la vida campesina no aparece la separación entre vivir y aprender. No existe un momento dedicado únicamente al aprendizaje y otro a la reproducción, como se aprecia en la vida industrial moderna en que hay espacios y tiempos precisos para entrenarse para el trabajo. En este tipo de aprendizaje al que usualmente se le llama informal, juegan un papel crucial los sentidos: olfato, tacto, vista, etc. Estos son una ventana de conversación directa con el mundo. Sobre el tema don Baltazar Sucaticona, de la parcialidad de Cucuraya, 61 años, nos ofrece su punto de vista:

Mis hijos han aprendido solitos criar la chacra, en algunos casos *nomás* tenemos que enseñar por ejemplo: agarrar las herramientas de labores culturales o en cuanto al tejido, las formas de escoger los hilos. El resto aprende mirando *nomás*, si es mujer siempre está junto con su madre en la cocina y cuando tiene 7 años las niñas ya saben cocinar, así ellos aprenden todos los días.

En el aprendizaje campesino, lo que cuenta es la apertura sensitiva al mundo más que el acto mental racional. Los sentidos, sean la vista, olfato, tacto, etc., no devienen en medios que vehiculan información a la mente, sino en lazos que anudan la vida humana con el mundo más que humano. En este sentido, el eje de la comprensión campesina del mundo no parece radicar en su interioridad, en el ego, en la mente, no se halla en el plano de la subjetividad, sino en la relación y el vínculo emotivo con los demás, en la *comunitariedad*. Para aprender, sin embargo, no bastan los sentidos sino la emoción

puesta en la ejecución de una tarea, es decir, una relación de empatía, de cariño con toda la colectividad, en una crianza zoolítica de la vida.

Los niños, jóvenes, adultos aprenden viendo, escuchando, haciendo, palpando todo lo que nos rodea. Pero quienes aprenden más son los que han vivido más, los mayores, pues su sabiduría se halla más llena, porosa y abierta a la relación con la naturaleza. Esto es particularmente intenso en la relación de padres a hijos; creemos los aymaras que los muchachos que viven con sus abuelos aprenden más la sabiduría en relación a la crianza de la vida (anexo 6: foto 119). El saber se relaciona con las sensaciones y las emociones. Saber está más conectado con saborear que con la ciencia. El saborear se asocia al oír, palpar, gustar, mirar, sensaciones que son impensables sin los sentidos y la emoción puesta en la relación filial con las cosas del mundo. La mente, el cerebro es un atributo más en el aprender pero no el núcleo central.

2.4. **Salud**

Desde Junio de 1998, el Ministerio de Salud (MINSA), a través del Programa de Administración de Acuerdos de Gestión (PAAG), conjuntamente con el apoyo de la Comunidad Europea, han venido estructurando una estrategia de actividad de campo que tiene la misión de incluir progresiva y regularmente a las poblaciones con alta dispersión en la atención básica de salud (Aliaga y Durand 2003:01). Según el Ministerio de Salud del Perú, el sistema de salud de la región Puno se encuentra bajo la administración de 11 redes de salud, que cuentan con 19 hospitales, 148 centros de salud y 364 puestos de salud. La mayor categoría de los hospitales está en Puno y es de tipo 11-2, es decir, aquellos que brindan todas las especialidades básicas. Por otro lado, ESSALUD es otra instancia que cuenta con 8 instituciones en Puno y 11 en Juliaca, entre hospitales y centros asistenciales.

Según la red de salud de Puno, las principales causas de mortalidad son la bronconeumonía (4.6%), la septicemia (4%) y la desnutrición (3.4%). El frío intenso del altiplano y la falta de recursos en los hogares pobres hacen que las infecciones respiratorias se agraven y causen la muerte, sobre todo durante el invierno. Las principales causas de morbilidad (atenciones) en el 2011 fueron las infecciones en las vías respiratorias (32.4%), las caries dentales (5.8%), la gastritis y duodenitis (4.5%) y los

traumatismos y heridas (3.9%). Según el INEI, Puno registra un alto porcentaje de mortalidad infantil (niños menores de un año), con una tasa de 40 por cada 1,000, lo que constituye una cifra extrema en todo el Perú. Sin embargo, esta tasa ha disminuido de forma constante desde el 2000 (59 por cada 1,000). Por otro lado, la desnutrición infantil ataca al 16.8% de la población menor de 5 años, cifra poco más alta que la del promedio nacional.

En la zona de pesquisa, la población cuenta con un centro de salud en la capital del distrito de Tilali. Los habitantes en su gran mayoría acuden con más frecuencia para el caso de las vacunaciones a los niños y atención a madres gestantes. En las parcialidades campesinas o rurales los curanderos son las principales fuentes de auxilio, porque son los únicos que pueden asistir al enfermo sin tomar en cuenta el lugar ni la hora. Asimismo son los más solicitados por las familias y acuden de inmediato a la casa del enfermo. Don Santos Vilca Cayo, de Aynacha Huatasani, nos dice:

Cuando nos enfermamos en la parcialidad generalmente acudimos a los *yatiris* (curanderos), ellos tratan a los enfermos con las yerbas naturales y con su sabiduría llamando *ánimas* (espíritu o alma). También ellos realizan rituales para curar, cuando el enfermo está muy grave o cuando necesita vacunas recién van al centro de salud.

2.5. Estructura económica

La actividad principal de las parcialidades rurales es la agricultura, es decir la crianza de la agrobiodiversidad, complementada con las actividades de la pesca, ganadería, artesanía y comercio. También migran temporalmente a la selva puneña a realizar el cultivo de café. Esto no es reciente, dado que, como sostiene Murra (2002:85), los aymaras siempre han optado por “el control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas”. Autores como Gonzales y Choque (2013:6) han escrito sobre las actividades más resaltantes como la pesca y crianza de cultivos en la zona de estudio.

La actividad agropecuaria es la principal ocupación en la región, pese a las frecuentes heladas, sequías o inundaciones. El trabajo agrícola tiene un carácter estacional, lo que afecta la economía de la población. Se siembra papa, quinua, cebada, cañihua, oca y habas. Es el primer productor de ovinos y auquénidos y, por tanto, de lana, en el país es el segundo productor nacional de truchas para exportación. El turismo es una

actividad económica importante. Su producción minera es de plata, oro, estaño, uranio y plomo. La central hidroeléctrica de San Gabán provee energía a la región.

Cuadro 3: Actividades que realizan las familias de las parcialidades

PRINCIPALES ACTIVIDADES	AYNACHA HUATASANI	MILILAYA	CUCURAYA	TOTAL
Pesca	28	02	10	40
Comercio de pesca	05	01	05	11
Agricultura	16	30	19	65
Artesanía	03	01	03	07
Pecuaria	03	06	05	14
Migran a la selva y ciudades	25	70	68	163
Total	80	110	110	300

Fuente: Resultados de la investigación. Febrero- 2015

2.5.1. La pesca como actividad económica

La actividad pesquera en la región de Puno es ejercida desde tiempos remotos como medio de subsistencia, con una explotación desarrollada en forma artesanal y con conocimientos locales. Según el Programa de Pesca Artesanal en Bolivia (2002:09) en el lago Titicaca se tiene las siguientes especies nativas: *carachi* negro (*orestias agassii*) *punku*, (*orestias luteus*), *ispi* (*orestias ispi*), *mauri* (*trichomycterus dispar*) y *suchi* (*trichomycterus rivulatus*), excepto la boga (*orestias pentlandii*) que no existe en nuestro medio (anexo 6: fotos 60 y 102).

Cuadro 4: Pesca en Puno (Kilos)

Peces	2012	2013	Var % 1/
Boga	0	0	-
Carachi	26 678	27 349	2,5
Ispi	17 838	4 980	-72,1
Suchi	0	0	-
Mauri	125	250	100,0
Pejerrey	9 402	11 045	17,6
Trucha natural	2 299	4 314	87,6
Trucha crianza	1 332 936	3 649 305	173,8
TOTAL	1 389 278	3 697 243	171,1

1/ Variación en términos reales del VBP

Fuente: Ministerio de la Producción - Dirección Regional de Pesquería Puno. Sucursal Puno, Dpto. de Estudios Económicos.

En la región de Puno, la actividad pesquera tiene importancia y es significativa para un gran número de familias ubicadas en las riberas del Titicaca, cuya actividad se desenvuelve fundamental en el lago: “en este ambiente existe fauna nativa constituida por el *karachi*, *mauri*, *suchi*, *ispi* y otras especies introducidas en años recientes: trucha y pejerrey” (Cutipa: 2008:33). En las parcialidades de Aynacha Huatasani y Cucuraya la extracción de especies del lago hasta la década de los 30 del pasado siglo tuvo poca importancia. Únicamente se ha desarrollado la explotación de las especies nativas con fines de autoconsumo familiar y comunal. Según Yapuchura (2006:13), a partir de 1942 se inicia la introducción de la trucha en el medio y el pejerrey en 1955. Estas especies son introducidas en todo el lago Titicaca. Según el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (1996:13), “empiezan a proliferar muy rápidamente en las diferentes áreas acuáticas en el departamento de Puno”. Este hecho ha puesto en riesgo la supervivencia de las especies nativas del lago. Añade Guillermo Cutipa (2008:23) que “en el periodo de 1964 a 1967 existe una diversificación de los recursos pesqueros y la pesca era nocturna”. En la coyuntura con fines de generar recursos económicos hay una extracción permanente de *carachi* e *ispi*. Don Santos Vilca Cayo de la parcialidad de Aynacha Huatasani, nos asevera: “los pescadores acostumbraban dedicarse día y noche en la pesca, para ello llevan fiambre con mucho ají, alcohol y coca para neutralizar el frío en el lago.”

La reproducción de la trucha se vio interrumpido por los pescadores que se dedicaron a capturarla con redes de diversos tipos y en cualquier época del año, desconociendo el ciclo de reproducción de estas especies. La sobrepesca de especies como la trucha ha generado la desaparición de esta especie. Otro de los factores que contribuyó a la desaparición de la trucha fue la aparición del pejerrey (*Basilichys bonariensis*), a pesar de su captura indiscriminada. Estas especies introducidas tienen mayor importancia en la actualidad por sus mayores volúmenes de reproducción en comparación a otras especies nativas y las necesidades del mercado. El aporte de la actividad pesquera al valor bruto de la producción nacional es mínimo. Sin embargo esto se ha incrementado considerablemente en los últimos años con la crianza de truchas en jaulas. Las especies nativas se destinan al autoconsumo de la población asentada en el anillo circumlacustre del Titicaca. De las 300 familias existentes, 40 de ellas se dedican a esta actividad en las tres parcialidades (cuadro 3).

2.5.1.1. Épocas de la pesca en Puno

La pesca se realiza durante todo el año, pero se toman en consideración las condiciones del clima, principalmente observando las constelaciones y las direcciones de los vientos.

En primer lugar había peces de carne fina que eran objeto de un comercio activo en los mercados de los pueblos y ciudades, como Guaqui, Puno y especialmente La Paz, Bolivia, los que servía para los potajes en los mejores hoteles de estas. Las dos especies más apreciadas eran *Orestias pentlandii* "boga", también llamada por los Aymaras "qhisi" o simplemente *chawlla* (pescado) y *Orestias cuvieri* "humantu". La pesca se realizaba sobre todo en invierno, de junio a noviembre (Vellard, 1952:499).

De acuerdo a las observaciones realizadas, los pescadores distinguen dos épocas:

- a. La época que corresponde desde los meses de noviembre a marzo (época húmeda lluviosa) de cada año, donde sube al máximo el grado de la temperatura de las aguas, por lo que los peces migran periódicamente hacia las riberas del lago. En este período la pesca se hace con mayor facilidad y en mayor cantidad con redes de arrastre y agalleras.

Los peces saben en qué momentos subir a las *quta laka* (riberas del lago). Generalmente entre los meses de noviembre a marzo, las diversas especies aparecen en las riberas, me parece que vienen a alimentarse de las especies que son arrastradas por las corrientes de los ríos y de los riachuelos. También con las precipitaciones pluviales se desarrollan los hongos. Entonces, en estos meses los pescadores vamos todos los días a poner los redes y al día siguiente tenemos que ir temprano a recoger las redes y siempre hay bastante pescado y en la época de seco y frío los pescados ya no están en las riberas, sino están en las profundidades del lago (Santos Vilca Cayo)

- b. Época seca y fría que corresponde a los meses de marzo a setiembre de cada año. En este período los peces ya no se encuentran en las riberas del lago. Estos ya están en las profundidades del lago, en busca de mejores condiciones de temperaturas.

Según Cutipa (2008:01), "la relación *Jaqi-ispi* (persona y peces) se cultiva con una sabiduría expresada en ritos, fiestas, experiencias y habilidades". Los aymaras conocemos la ecología del lago, sabemos distinguir las señas de los peces y las variedades de peces, así como también pariciones y los momentos rituales. Don Victoriano Sucaticona, de la Parcialidad de Aynacha Huatasani, 49 años, nos ilustra:

Para efectuar la pesca tenemos que conversar con todos los que nos rodean. En las temporadas de pesca, la helada es como una persona, solamente llega en la madrugada y cuando estamos en el lago no nos afecta. Claro cuando estamos recogiendo a los redes en ese momento nos hace frío, para que no nos haga frío los pescadores siempre tenemos que llevarnos alcohol, coca y cigarro. Con estos elementos les invocamos a estos seres y no nos hace frío y con el viento igual los hacemos. Nosotros ya conocemos los comportamientos de la pacha.

2.5.1.2. La luna como acompañante en la pesca

Según Walter Chambi (1997:90), las lunaciones son imprescindibles para los pescadores. Estas se constituyen en señas y se toman en cuenta para una buena pesca.

a. Luna llena

En esta lunación no se pesca en abundancia, debido a los reflejos de la luna hacía las redes, de modo que los peces no se introducen en ellas. Pescadores, como Francisco Vilca, de Aynacha Huatasani, 60 años, nos cuenta:

Sobre esta lunación, es cierto influye bastante, en esta semana de luna llena la pesca es muy reducida porque el reflejo de la luna hace visibles a los redes y no caen pescados, en algunos casos ya no vamos, porque ya no pescamos nada.

b. Luna nueva

En las noches de esta lunación los peces salen de las profundidades del lago hacia las superficies en busca de alimentos y al perseguirse entre especies caen fácilmente en las trampas por la poca visibilidad existente. Estos factores condicionantes favorecen una mayor extracción de los peces de diferentes tamaños y diferentes variedades. Según Walter Chambi (1997:90), “los mejores noches de pesca en el lago Titicaca, serán las que correspondan a las noches oscuras, es decir noches en que no hay brillo lunar *jairi* o *chamaka* y días cercanos a esta, o sea esa noche y las que correspondan a antes o después de esta luna”.

Comercialización de los pescados

Las familias que se dedican a este rubro, suelen llevar el producto de la pesca a la feria internacional de *Ninask'uyu* que se celebra en la Parcialidad de Mililaya. Esta se

localiza a una distancia de tres a cuatro kilómetros aproximadamente desde Tilali. Otras familias de la zona alta acuden para comercializar o intercambiar con otros productos de primera necesidad. Don Santos Vilca Cayo aclara:

Nosotros, los que vamos a la pesca, ya sabemos sobre la comercialización. Cuando hay ferias la llevamos a vender y cuando no hay tenemos que vender en la orilla de lago. Los vecinos ya saben quiénes están yendo a pescar. En los meses de junio y julio los habitantes ya se van a la selva y no hay consumidores, entonces tenemos que procesar a los pescados, lo hacemos *charki* (secado). Eso en algunas veces la vendemos, eso quieren los habitantes para llevarse a la selva. En algunos años aparecen bastantes *ispis* de ahí si hacemos bastante *charki* de *ispi* y también vendemos *ispi* fresco por arrobas, a los que tienen crianza de trucha, bastante *ispi* se va a Bolivia. En algunas veces hacemos intercambio con los frutos como papa, caya, chuño, trigo y otros productos.

Bolivia y Perú realizaron en 2015 dos expediciones conjuntas en el lago Titicaca, compartidas por ambos países, e identificaron que existe una repoblación de *ispis*, pero reducción de totorales. Una de las conclusiones, con datos validados por el Instituto del Mar de Perú, sobre la expedición realizada en julio (2015), es que el *ispi* fue la especie más abundante en densidades altas, informó a *La Razón* Bratzo Klauer, técnico del componente de Gestión de Recursos Hidrobiológicos de la Autoridad Binacional Bolivia-Perú del Lago Titicaca (ALT) (2016:1).

Las familias que utilizan redes agalleras en las profundidades del lago (con embarcaciones apropiadas) señalan las siguientes medidas:

Cuadro 5: Medidas de las redes

TALLA DE LAS REDES	PARA ESPECIES
1 pulgada	<i>Ispis</i>
1 1/2 pulgadas	<i>Mauris</i> y <i>karachi</i>
2 1/4 pulgadas	<i>Karachis</i>
2 1/2 pulgadas	Pejerrey y <i>karachi</i>
2 1/8 pulgadas	Pejerrey
2 3/4 pulgadas	Pejerrey y truchas
4 pulgadas	Pejerrey y truchas

Fuente: Información proporcionada por Santos Vilca Cayo- enero de 2015.

Los pescadores tienen su forma particular de medir el orificio de sus redes de pescar y para esto utilizan generalmente la extensión de sus dedos. Cuando entran cuatro dedos, significa 4 pulgadas y cuando entran dos, su equivalente es 1 1/2; y así sucesivamente elaboran sus medidas. Las redes se compran en los mercados y cada una

mide 100 metros de largo por 1 metro de ancho. Después de la compra cada pescador acondiciona a su modo con los materiales requeridos como corchos para que floten los hilos y las piedras para que ingresen a la profundidad del lago.

Según Juan Aro (2002:52), “la demanda de redes y otros aparejos pesqueros han convertido a las ciudades de Ilave, Puno, Juliaca y el puerto de Ilo en principales centros de comercialización o donde se proveen diversidad y numerosos redes manufacturadas o industrializadas, procedentes de Japón”. Principalmente, en la ciudad de Juliaca se cubre esta demanda en su feria dominical. Allí se adquieren redes, corchos y otros materiales para las actividades de pesca.

2.5.1.3. Aparejos artesanales de la parcialidad

Entre estas tecnologías muy propias y adaptadas al medio ecológico podemos mencionar:

A. *Qhani* (red confeccionada de paja)

Los pescadores de la parcialidad de Aynacha Huatasani cuando aún no conocían las redes, las han confeccionado para efectuar la pesca. Según Guillermo Cutipa (2008:54), “el *qhani* y su correspondiente *quna* se tejen de la paja madura que crece en la zona, sin entrenado, bien seco y fuerte. El trabajo lo realiza el *qhaniru*”. Más adelante se confeccionaron de lana de llama y/o de alpaca y posteriormente de oveja. Luego estos materiales fueron remplazados por el algodón. Según los pescadores, este material dura hasta cuatro meses.

Las características que presenta son los siguientes:

- Tiene una malla circular.
- La boca tiene la forma de anillo y el palo que da forma se le llama *jaraphi* (forma de costillas).
- La parte posterior del anillo se le llama *ati* (espalda).
- El palo de *qulli* (arbusto) o de eucalipto se le llama *qiwiña* (palo largo 5 metros). Este sirve para empujar y para levantar la *qana*.

- La *kisana* (hecho de totora) es utilizada para atajar a los peces cuando hay en abundancia.

B. *La saqaña* (red de arrastre)

El material para la *saqaña* es de nylon y los pescadores la utilizan como red de arrastre. Generalmente son confeccionadas en forma rectangular y tienen las siguientes medidas: dos metros de largo por un metro de ancho, con una bolsa de un metro. Utilizan dos palitos delgados: uno en la parte delantera y el otro en la parte posterior. Un palo de dos metros se amarra en medio de los palitos que sirve para empujar y levantar la *saqaña* de pesca. Con este instrumento se pesca en las orillas y es utilizado por los varones y mujeres. También se confecciona para niños. Por lo general se realiza la pesca con este instrumento en la época de lluvia.

C. *La qatatiña* (red de arrastre)

Es otro instrumento de pesca de tipo arrastre que mide tres metros de largo por un metro de ancho. En cada extremo lleva un palo de un metro de largo, acompañado de una bolsa de 1.50 metros de nylon. El arrastre no se puede realizar entre los totorales, sino exclusivamente en lugares planos con profundidades considerables.

D. Instrumentos complementarios

Dentro de los instrumentos complementarios en las actividades de pesca consideramos los siguientes:

* *La ñuqiña* (palo)

Es un instrumento que sirve como remo del bote o de la balsa. Este se acciona con la fuerza humana. Se ancla en el suelo y se impulsa la balsa o el bote. La *ñuqiña* también es utilizada en la extracción de las totoras, *llachus* (planta acuática) y en la caza de aves o patos silvestres. La dimensión es de tres a cinco metros de largo, con cinco centímetros de diámetro y puede ser de palo de *qulli* (arbusto) o de eucalipto.

* Remo.

Es otro instrumento que sirve para impulsar a las embarcaciones de madera “bote”, el cual se usa en aguas profundas. Todo tiene la forma de una pala o paleta larga y generalmente compuesta por palos de 1.50 metros de largo con un tablón de un metro.

* *Kiliña*.

Este otro instrumento es utilizado por los pescadores. La dimensión es de tres metros de largo y tres centímetros de diámetro. Generalmente es para el corte de las totoras y los *llachus* (plantas acuáticas) y también sirve para impulsar las embarcaciones. En la parte superior lleva un cuchillo sujetado con alambre.

2.5.1.4. Las embarcaciones

Las embarcaciones artesanales son importantes en el ámbito local debido a que son utilizadas como medio de transporte de pasajeros y para la pesca. También en ocasiones se utilizan para extraer la totora, así como para otras actividades complementarias del hombre. Estas embarcaciones son fabricadas a base de diferentes materiales y la utilidad que se les da es diversa, tal como sucede en Aynacha Huatasani. En la parcialidad estudiada se han determinado dos tipos de embarcaciones; la balsa de totora y el bote de remo. Estos dos tipos de embarcaciones se detallan de acuerdo al uso que se le da y la forma de confección.

Balsa

Es una pequeña embarcación nativa confeccionada a base de totora y utilizada por los campesinos del anillo circumlacustre para transportarse por las inmediaciones del lago. También se utiliza para otras actividades: la pesca, la caza y la extracción de totoras y *llachus* para los ganados.

Para la confección de la balsa se realiza una crianza especial de la totora. La duración de la balsa depende de la calidad de este material orgánico. Cuando es más madura, es muy buena, con tallos largos. Son confeccionadas con sogas que son especie de cuerda o cabuya realizada tradicionalmente con las *chilliwa* (paja). En la actualidad ya

no la utilizan debido al cambio operado o remplazadas con nylon (sintético). La confección de la balsa se empieza aproximadamente a las nueve de la mañana y se suelta (hecha) al lago al finalizar la tarde. Es un trabajo colectivo donde participa la familia extensa: los padres (varón y mujer) y los parientes, incluidos los niños. Se entiende que la balsa es de toda la familia porque en algún momento el compadre, el hermano, la hermana o los primos la tomarán prestada. Estas embarcaciones tienen una dimensión de 2.50 a 3 metros de largo por 1.20 a 1.50 metros de ancho. La capacidad es de dos a tres personas; sin embargo, la mayoría la utilizan para una sola persona. En la confección de esta embarcación se utilizan entre cuatro a cinco amarres de totoras frescas, las cuales son secadas al sol por varios meses hasta que puedan ser utilizadas.

El desplazamiento de las balsas se opera con la *ñuqiña*. Una balsa dura de uno a dos años según la calidad de la totora y de la confección. Así mismo, después de la propia confección de las “*madres*” (cuerpo de la balsa) se ponen los *pillus* (en forma de aletas) en ambos extremos para protegerse de las oleadas. El tiempo de confección varía, pero generalmente es de tres a cuatro días.

Las herramientas utilizadas para la confección de la balsa son un “mazo”, y mayormente utilizan la fuerza de sus pies, que sirve para presionar la atadura de totoras. Además se utilizan los ganchos confeccionados de *qulli* (arbusto), *lampaya* (arbusto), eucalipto o de fierro para jalar y presionar la cuerda de nylon, y por último una aguja gruesa conocida como *yawri*, que sirve para insertar el nylon. Estas técnicas han sido innovadas por los mismos campesinos de Tilali.

En esta actividad de la confección de la balsa, son frecuentes las ayudas mutuas, la reciprocidad entre familiares y comuneros, según las categorías morales de Dar-Recibir-Devolver descritas por Marcel Mauss (1979). Estas están vigentes en la cultura aymara, expresadas sobre todo en *ayni* que es una forma de ayuda entre las familias extensas. Para tal hecho, el jefe de la familia que va confeccionar la balsa realiza visitas a sus familiares para proponer el *ayni*. Cuando el familiar apresta el tiempo es suplicado para ejecutar el *ayni* y así va juntando un promedio de tres a cuatro familiares para el trabajo. Esta modalidad es correspondida con trabajo, no necesariamente con el mismo, puede ser con la construcción de una casa, barbechos u otros. La *minka* es otra modalidad de ayuda; en este caso no necesariamente tienen que ser familiares sino puede ser vecinos

de la comunidad, a ellos se suplica y todo ello es correspondido con el pago de un jornal. Pero existen preceptores (conocedores de la confección); a ellos siempre se suplican para la confección de la balsa y el pago es doble jornal.

Bote

Otra embarcación de vital importancia para la pesca es el bote. Según Gutiérrez (2014:51), “las embarcaciones de madera en algunos casos con su motor, están reemplazando a las balsas”. Son muy utilizadas por las familias de las parcialidades rurales en las diferentes actividades, principalmente en la pesca. Las características que presenta el bote son las siguientes: generalmente tiene una dimensión de cinco a seis metros de largo, por 1.60 metros de ancho y, de 0.60 a 1 metro de altura. Un bote nuevo cuesta de S/. 400 a 3,800 soles y es utilizado para viajes largos como a Bolivia. El que tiene un precio de 400 soles es solo para viajes cortos y para las actividades de pesca. Su duración es de siete años en promedio si el pescador lo conserva bien. Según el informante don Paulino Mamani Sucaticona, de Cucuraya, de 65 años:

En esta zona no confeccionamos a los botes, necesariamente tenemos que adquirir de otros lugares y puedo agregar que existen una diversidad de remos; remo para reserva, direcciones y timón.

Generalmente los pescadores compran el bote de la Isla Suriqui y Yampopata Bolivia; en cambio otros compran de las comunidades de Huancané y para la obtención del registro de matrícula oficial de botes lo hacen en la capitanía del puerto de Puno. Todos los pescadores están obligados a portar su carné de pescador para iniciar la actividad de pesca en el lago Titicaca, caso Moho (Perú) (anexo 6: foto 10).

2.5.1.5. Complementos del pescador

Los complementos más comunes utilizados por los pescadores son de diverso tipo, pero los principales son los siguientes: obligatoriamente tienen que llevar el chaleco salvavidas, que tiene un costo de S/. 40.00 (cuarenta soles) y es vendido por la capitanía de puerto de Puno. También son necesarios una lámpara, silbato, sogas de 40 metros a más, una cocina pequeña para la preparación de alimentos, medicina para casos de

accidentes y, para contrarestar el frío, coca, alcohol y cigarros. Se pueden llevar herramientas auxiliares como martillo, clavo, alicate y masilla.

2.5.1.6. Organización social de los pescadores

La organización social de los pescadores de Tilali surge como una consolidación del funcionamiento y ordenamiento de las actividades de pesca entre los pescadores. En la parcialidad existen dos tipos de organizaciones: organización comunal y la organización de los pescadores. Esta última es para mantener respeto y hacer una pesca equilibrada. La asamblea de los comuneros de la parcialidad es la máxima autoridad y está integrada por el teniente gobernador y los auxiliares que son representantes de la autoridad oficial. Estos también cumplen con los rituales colectivos. La designación de directiva que son las autoridades se efectúa en forma rotativa entre los pescadores y el cargo es para un período de un año.

2.5.1.7. Universo sagrado de los pescadores

Los pescadores de las parcialidades efectúan diversas ritualidades de conversación con las deidades de la colectividad natural. Para ello el ritual es un compromiso para realizar una pesca en armonía con las *wak'as* (deidades) existentes en su medio. Para el pescador aymara, la deidad del lago es *Quta mama* (madre lago) y para efectuar cualquier actividad invocan a estas divinidades, siendo actividades que se desarrollan en su normalidad. Cuando no realizan las invocaciones oportunas pueden suceder desgracias lamentables. Para ello se organizan rituales comunales y familiares.

En la parcialidad de Aynacha Huatasani acostumbran organizar una “*misa*” (ofrenda a la madre algo), en los primeros días de cada año. Sobre esta actividad nos deja su testimonio don Victoriano Sucaticona, de la misma parcialidad:

Nosotros en el inicio del año, todos estamos preocupados para efectuar el ritual de pago a la *quta mama* (madre lago). El *Taniru* (sacerdote andino) de la parcialidad tiene que fijar el día propicio para efectuar. Los pescadores suplicamos a él. El *Taniru* ya sabe cómo conversar con la madre lago, esto puede ser a través de los sueños y de otras señas. Para esto entre los pescadores tenemos una junta directiva, ellos son los que están organizando y coordinan para hacer compras de los recados necesarios para el ritual. Necesariamente tiene que ser un día bueno es decir menos los días martes y viernes. El día de los

pescadores es en San Pedro y San Pablo (29 de junio), algunas familias acostumbramos ir a escuchar la misa a la localidad de Moho y hacernos bendecir con el padre y nosotros tenemos que invocar a las deidades para que no nos pase nada en la pesca y que nos ayude en esta tarea. Después de la misa se realiza la *ch'alla* (acto ritual) de los botes de la pesca en la orilla del lago, así hacemos cada año.

Algunas familias realizan rituales en la fiesta de carnaval (miércoles de ceniza), en el aniversario de la parcialidad o el día de San Juan (24 de junio). En este día echan la suerte con plomo; lo primero que hacen es ver cómo va a ir la actividad de la pesca en todo el año. En cada ritual los pescadores tienen que comer bastante y bailar hasta cansarse; es preceptivo que la actividad sea sofocante y se ponga toda la emoción de los participantes; eso es signo de que los peces siempre les van a acompañar en todo el año.

El ritual se inicia a las ocho de la mañana con la reunión de todos los pescadores y los parientes afines a cada familia en el lugar de *Wilalaka*.

Para este día todos los pescadores nos preparamos es decir nos alistamos los recados rituales como la coca, vino, chicha de maíz, alcohol, cerveza y fiambre. Cargados de estos productos nos trasladamos al lugar sagrado del ritual *Wilalaka*, en cuanto sacerdote, la junta directiva de los pescadores y el sargento de playa se encargan de solicitar los servicios del *taniru* (sacerdote) para que lleve esta ceremonia sagrada. Los servicios del sacerdote se paga S/. 40.00 soles. Para cubrir los gastos de recados como la *misa* (ofrendas) y gastos para sacerdote cada pescador aportamos con una cuota de S/. 5.00 soles. Así todas las familias acuden a esta fiesta ritual con sus fiambres, gaseosa, y las esposas de los directivos ofrecen un almuerzo a medio día entre los participantes (Victoriano Sucaticona).

a. Elementos utilizados en el ritual

Existen diferentes elementos rituales que son utilizados en las ceremonias. Es útil que dejemos hablar a Santos Vilca Cayo:

La junta directiva y con *taniru* (facilitador del ritual) se encargan de comprar todos los recados necesarios de las ferias de Ninask'uyo o de Juliaca. El costo de recados en algunas veces llega a valorizar en S/. 140.00. Los elementos que intervienen en la preparación de las ofrendas son diversos, entre los importantes se tiene: dos *inkuñas* (confeccionadas de lana de llama) cada una con su crucifijo, dos pares de concha marina y dos *qirus* (vasos de madera) y una campanilla. Se inicia previo un *akulli* 'pigchado de coca' y se inicia maestro acompañado con su ayudante. Primero muele el incienso sobre una mesa de piedra y para dar inicio hace una cruz con lo molido en la *misa* (donde se va preparar la ofrenda). Luego realiza la *dulce misa* (ofrenda). Estos elementos todos son pares y es de dulce. La coloca de par en par en todo el proceso invoca a todos las deidades diciendo: que no exista accidente, la *qutamama* (madre lago) que nos alimente con sus productos que son los peces. Luego terminado esta primera parte, inicia con coca y cebo de llama

en otra *inkuña*, siempre igual invocando a todas las deidades. Luego se esparce flores y se pone serpentinas a la ofrenda. El *taniru* nos llama a todos los participantes iniciando de las autoridades de la parcialidad y termina con los pobladores. Todos ponemos los recados y las cocas a mesa ritual invocando por nuestras familias sobre la salud y para nuestras actividades diarias. No falta alcohol y la chicha de maíz morado para todos los que participamos. Después de culminar con el preparado de las ofrendas, el maestro se alista para entregar la ofrenda a las deidades, amontona leña de *salliwa* (planta arbustiva), prende fuego y quema las ofrendas.

b. La ignición de las ofrendas

Esta ceremonia tiene lugar en los sitios sagrados de la parcialidad. La entrega de la ofrenda a las deidades y a la madre lago se efectúa a las 2 de la tarde. En el sitio se prepara con las leñas (tallos de *salliwa*) una forma de cruz, se echa alcohol y se prende fuego. Cuando esté ardiendo ponen las ofrendas. Toda la actividad es realizada por el preceptor acompañado de la directiva de los pescadores. Al mismo tiempo los acompañantes invocan para que les reciba con tranquilidad y exista armonía en la pesca. Después de dos horas de realizar la entrega, el maestro acompañado de la directiva regresa para observar la quema. Si las cenizas quedan bien blanquitas, el preceptor manifiesta que la *qutamama* (madre lago) ha recibido con bastante cariño y eso significa que habrá fecundo pescado todo el año.

Al conocer estas interpretaciones, los comuneros muestran alegría. Para culminar con esta ceremonia los pescadores se ponen de rodillas y cada uno invoca a las deidades.

Diciendo Invocamos... Madre lago, que sea buena hora esta entrega. Este ritual, esperamos que nos recibas, porque tú nos das abundantes peces, para mantener a nuestros hijos, también nos proporcionas tus gallinas (patos de lago) y totoras para nuestros ganados, techos de la casa. Gracias, no nos abandones, siempre danos las bendiciones y ampáranos de las enfermedades y desgracias. ¡Que sea buena hora! (Don Paulino Mamani Sucaticona de la parcialidad de Cucuraya, 65 años).

Después de terminar con las peticiones, todos se abrazan manifestando ¡que sea buena hora! Esto son señales de cumplimiento con la madre lago. Después se realiza la *ch'uwa*, que es acto de diseminar la bebida preparada a base de dulce, que simboliza la purificación y clarificación a los pescadores. Con ello concluye el ritual de la pesca comunal.

También las familias nucleares cumplen con esta ceremonia en sus domicilios, invocando a todas las deidades que faciliten la pesca. Para ingresar al lago y para efectuar la pesca siempre realizan invocaciones con la *ch'alla* y la *ch'uwa*.

2.5.2. Actividades complementarias

Pecuaria

Según el plan estratégico regional de Puno del sector agrario de puno (2009 – 2015), existen diversas zonas apropiadas para cada actividad de producción, aunque abundan “las crianzas con predominancia de vacunos, ovinos y animales menores” (2008:8). Para los habitantes de las parcialidades en estudio, la actividad agrícola es elemental y la pecuaria es complementaria. Generalmente realizan crianza de animales menores como gallinas, cuyes y patos. Algunas familias no tienen ni animales porque ellos son emigrantes a la selva puneña dedicados a la crianza de café. La crianza de ovinos, en menor cantidad, es fundamental por su guano ya que es utilizado principalmente para el abono de las chacras de cultivo. La crianza es a campo abierto y en pequeñas parcelas realizan el pastoreo. La crianza de ganado vacuno se ve limitada por la cantidad de alimentos que se requiere, habida cuenta que no existe mucho forraje en la zona.

Textilería

Según el Ministerio de comercio exterior y turismo (2006:3), existe “un gran potencial en la producción de tejidos en general, y de alpaca en particular debido a las condiciones agroecológicas para la producción de fibra de alpaca y lana de ovino”, materias primas básicas para los tejidos. Complementa estas condiciones, la cultura ancestral que sigue viva y tiene entre sus principales manifestaciones la producción textil. En la zona de estudio esta actividad es desarrollada por algunas familias. Hacen tejido de *llijlla* (manta), ponchos, *waka* (fajas), *inkuña* (mantel de la lana de llama o alpaca), “*chuspas*” (en forma de bolsa), frazadas y algunos tejidos a crochet como pañales para bebés, franelas para cubrir equipos de sonido y ropa de vestir. Las *llijllas* son trajes exclusivamente para las mujeres que utilizan como manta para cubrirse la espalda y para cargar el atado. Los hombres utilizan para bailar las danzas típicas de la zona y también

se usa de adorno en fiestas locales. Se mantiene la artesanía como herencia de los antepasados. Solamente el tejido es para uso. La bayeta era tejido por los varones y en la actualidad se ha extendido esta actividad. También los varones fabrican las sogas que utilizan para sostener la carga de los animales y otros usos.

Comercio

A nivel de las parcialidades, algunos pobladores tienen tiendas de abarrotes (arroz, fideo, harina, leche, caramelos y todos los alimentos industrializados) las cuales abastecen a toda la parcialidad. La población generalmente los sábados va a la feria internacional que se lleva en Mililaya. En este centro se compran abarrotes y otras frutas. Para comprar ropa se trasladan a la ciudad de Juliaca. En el distrito de Tilali, aún se mantiene el trueque, intercambio tradicional de productos agrícolas con productos de otras zonas, y se da en la fiesta patronal.

2.6. Recursos naturales

Para los aymaras el recurso natural es el conjunto de elementos proporcionados por la naturaleza susceptible de ser aprovechados en su estado natural. Según Miguel Jaño (2005:77), el distrito de Tilali cuenta con 48,15 Km². En esta zona abunda la vegetación, y así en estas tres parcialidades encontramos hermosos paisajes que están rodeados de cerros no muy elevados. También se aprecia andenerías en las laderas de los cerros. Existen también bastantes manantiales, lo que permite una gran variedad de vegetación. El clima es adecuado. Encontramos muchas variedades de pastos naturales como la *chilliwa*, *ichu* (paja), *waylla* (variedad de paja), arbustos pequeños como *qulli* y *salliva*, y en mayor cantidad el eucalipto casi en todas las parcelas. En las quebradas se encuentra la *kiswara*, *kiñua*, la cantuta. En las laderas hay también la *muña*, *ch'illka*, *tika*, *sijwinka*. En relación a las plantas medicinales encontramos el *llantén*, *salvia*, *panti panti*, cola de caballo, ortiga, hierbabuena, manzanilla y otros. Se tiene una variedad de flores así como el clavel, pensamiento, geranios, rosas, margarita, etc.

En la jurisdicción del distrito de Tilali se encuentra un conjunto de animales silvestres que son conocidos como ganado de las deidades: venado y vizcacha. Dentro de las aves hay águilas, halcón, el búho, la lechuza, el gorrión, picaflor, el *chiwanku*, las

golondrinas migratorias, palomas, el ruiseñor, el colibrí o pájaros, perdiz, guallata, el pato salvaje, la *qiwillla* (gaviota), el *wajchalla* (pelicano), la *chuqa* (ajoya), el *liqi liqi* (centinela) y *puku puku*, entre otros. Y entre los animales mamíferos existentes tenemos el *tiwula* (zorro), el gato montés y el *añuthaya* (zorrino).

CAPÍTULO III

ORGANICIDAD Y RELIGIOSIDAD AYMARA PARA LA CRIANZA DE LA AGROBIODIVERSIDAD

3.1. La organicidad andina

En este capítulo se presenta información relevante producto de las experiencias que hemos constatado, así como a partir de la propia pertenencia cultural aymara en el marco social de la población de Tilali. En el contexto contemporáneo de los agricultores, la noción de ayllu aún pervive, en términos de la no separación entre hombre y naturaleza, y más concretamente en la vivencia como la agrupación de parientes *jaqis* (personas), chacras, *sallqas* (silvestre) y *wak'as* (deidades) que viven en una “casa” o pacha que los protege. La actividad que realizan sus integrantes no se modela desde afuera, no es producto de un acto planificado que los trasciende, sino de conversaciones que se realizan entre los componentes. La fisiología de éstos se halla sincronizada al modo de movimientos de contracción y dilatación natural que se suceden en un ciclo “anual” o *mara*. En un sentido restringido, el ayllu no va más allá de las fronteras de la consanguineidad humana, enclavada en un territorio determinado. Como sostiene Preiswerk (1995:67), “el ayllu es la unidad social que agrupa unas familias, a menudo con lazos de parientes, al interior de un territorio fijo”. Esta noción es antropocéntrica: la organización social, según Carpio (2016:2)²⁹ sería, meramente, el conjunto de formas por las que los seres humanos nos adaptamos a las condiciones ambientales. En el altiplano el surgimiento de las comunidades campesinas ha sido crucial en la humanización del territorio, orientadas a la producción agropecuaria para el sostenimiento de la vida. Esto no ha sido siempre fácil de compaginar con las políticas económicas de los gobiernos nacionales, con sus proyectos de desarrollo a fin de modernizar la pequeña agricultura (transferencia de técnicas, crédito, infraestructura). Las instituciones colectivas de los campesinos no son, de ningún modo, vestigios del pasado condenados a desaparecer, sino

²⁹ Una organización es un sistema diseñado para alcanzar ciertas metas y objetivos. En otras palabras, una organización es un grupo social formado por personas, tareas y administración, que interactúan en el marco de una estructura sistemática para cumplir con sus objetivos. Una organización social o institución social es un grupo de personas que interactúan entre sí, en virtud de que mantienen determinadas relaciones sociales con el fin de obtener ciertos objetivos. También puede definirse en un sentido más estrecho como cualquier institución en una sociedad que trabaja para socializar a los grupos o gente que pertenece a ellos.

una vigente propuesta. Consideramos los aymaras que las formas de organización comunal responden a nuestras necesidades. Por ello las comunidades tienen sus propias autoridades y gozan de una relativa autonomía para su administración interna. Sus títulos de propiedad son colectivos e intransferibles. Las comunidades campesinas son reconocidas como instituciones ancestrales de origen milenario, si bien “la época moderna empezó para esta relación antigua en 1920, cuando el régimen de Leguía ofreció reconocimiento legal de las comunidades campesinas” (Gose, 2004:84). En teoría las tierras deberían ser comunales, y en conjunto la economía debería ser de índole comunal, pero ello no siempre se ajusta hoy a la vivencia campesina. Los pobladores aún se someten al sistema tradicional de uso de tierras cultivables y pastoreo cuya economía es familiar. En realidad, en los sistemas de manejo agrícola se funden los elementos tradicionales y modernos. Así, por ejemplo, hay pobladores que cuentan con sitios planos para cultivar y en la época de barbecho (que es la primera actividad en crianza de la agrobiodiversidad), alquilan un tractor para voltear la tierra y proceder a la siembra. La hora de arriendo es de S/. 30.00 (treinta soles). Cuando los terrenos de los cultivos se ubican en la ladera, el tractor no es viable, por lo que se emplea el uso del *wiri*³⁰ (chaquitacla), auténtico emblema de la agricultura andina (Morlon, 1996:39).

Entendemos la organicidad como la forma particular de ordenamiento funcional en la vida campesina. Conceptual y operativamente, la organicidad andina no se plantea aquí con el objeto de clasificar espacios ni generalizar formas de vida, tampoco con la finalidad de homogeneizar la existencia de los individuos, sino con el propósito de entender dicha organicidad dentro de las formas sociales de organización, considerando entre tales formas la vivencia armoniosa con las comunidades naturales o con la «colectividad natural». La comunidad natural es el conjunto *sallqa* (silvestre) constituido por las plantas, animales y astros, y en un sentido más general supone la composición de representaciones “inmanentes” de la totalidad de la vida. Grillo Eduardo (1993:26) ha diferenciado, dentro de ella, “las comunidades de *huacas* o (deidades), las comunidades humanas multiétnicas y las comunidades de *sallqa* o ‘naturaleza pluricológicas’”. Desde la óptica aymara los componentes de la colectividad natural se sostienen como una

³⁰ Es un instrumento para la agricultura, confeccionado de tallos de *qulli* (arbusto) y una reja en la parte basal para realizar actividades como el barbecho, surcos, siembra y aporque en la crianza de cultivos. Cada miembro de la familia cuenta con su propio *wiri*.

familia, manifestando diferentes modos de reciprocidad en los diversos espacios. La organicidad no es vista como organización de los individuos en una estructura vertical y jerárquica, donde unos mandan y el resto de individuos deben obediencia. En este sentido, Néstor Chambi (2001:33) observa que “la organicidad es un ambiente donde importa el bienestar de todos los que conforman la colectividad natural”. Sobre el tema, habla don Baltazar Sucaticona, de Cucuraya y 61 años de edad:

En esta zona tenemos *Mallku Maranis* (cerros tutelares) y algunos conocemos como *achachilas* y otro como *uywiris*. Para nosotros son autoridades cada año, a ellos les invocamos en momentos rituales. También lo hacemos igual con nuestros productos como *ispallas* (deidad de los productos). No nos olvidamos de *quta mama* (deidad del lago), *pachamama* (deidad de la naturaleza)..., así de todos tenemos que recordar hasta de nuestros difuntos, para nosotros todos tienen su espacio sagrado y su lugar donde viven.

En la práctica, la organicidad de la comunidad de *wak'as* (deidades) es muy amplia. Los miembros son considerados como *Achachilas*, *luwaranis* o *uywiris* (cerros tutelares); son los protectores. En algunas ocasiones se denominan como *Apus*. Los cerros más importantes son invocados en actos rituales tales como en los momentos de barbecho, siembra y cosecha. Reciben el nombre de *mallkus* y adquieren categoría social de autoridades. Existen también las deidades de los productos, de la tierra, del lago, de los ganados, de los astros, del viento, de la helada y de la granizada. Como detalla Chambi (1995:46), “*las mamas* son las deidades de los productos, las *ispallas* son las deidades de los tubérculos, los *much'us* son las deidades de los granos, la *pachamama* es la madre tierra, *lamar mama quta* es la deidad de los mares, la *mama quta* es la deidad del lago”. Asimismo, las *awichas* son las deidades de los manantiales y/o de los gentiles, *chullumpi* es la deidad de las llamas y alpacas, *ch'urula* la deidad de las vacas, *panchuli* la de las ovejas, *illa o mullu* la de todos los ganados, *anchanchuni* la deidad de los malos parajes o de la riqueza. Por otra parte, “*Inti tata o willka* es el sol, como *phajsi awicha* es la luna o la abuela luna, *anqari* la deidad del viento, *qasa* la deidad de la helada, *supu supuni* la deidad de la nevada, *awiyatura* la deidad que envía o transporta los productos y *kawiltu* la deidad que armoniza la conversación” (Apaza, 1998:20). En el pensamiento de los pobladores aymaras, este conjunto de representaciones es fundamental en la crianza habitual de los cultivos, porque la costumbre de vincularse a la totalidad está muy arraigada en la vida campesina: el agricultor está en estrecho contacto con su medio natural.

La autoridad entre los aymaras no es una noción abstracta. Cuando se habla de autoridad se hace referencia usualmente al que “pasa el cargo”. Hay cargos para toda actividad, sea esta una fiesta agrícola, como puede ser una fiesta a los cultivos o a las deidades, o fiestas patronales. El cargo no es una función solamente política, administrativa, con ribetes rituales, sino un ejercicio ceremonial y rotativo. Por estas acepciones los *luwaranis* (cerros protectores) también pasan el cargo del *Marani* y, según los testimonios de los pobladores y de las *kiyas* (médicos – sacerdotes aymara), se puede ver la recepción del cargo de los *Maranis* o de los *luwaranis* (cerros protectores) en la madrugada del día de San Silvestre (31 de diciembre). Ahí podemos apreciar la amalgama cultural andina y cristiana: las fechas festivas cristianas son importantes. Como lo es también la cosmovisión tradicional aymara. Así, por ejemplo, el *Marani* (cerro tutelar) que asume el cargo se pone una corona de neblina. Las investigaciones antropológicas de los últimos cuarenta años (Kusch, 1970; Van den Berg, 1989; Van Kessel, 1998 y Valladolid, 2003, entre otros) muestran que en el hombre andino pervive la organización vinculada con unos espacios determinados y, sobre todo, en relación a unos tiempos de trabajo y unos tiempos de fiesta, que son producto de la adaptación que el hombre ha realizado del tiempo cíclico astronómico en su labor agraria.

El núcleo principal del pensamiento andino es la relación social de todo acontecer y del ser (Estermann, 1997:10). Con este principio, para los aymaras de Tilali, todos los componentes de la naturaleza están interrelacionados mediante una conversación mutua entre todos los seres vivientes. El *ayllu* contemporáneo es el espacio y escenario donde cuajan las representaciones colectivas como: sol, luna, estrellas, lluvia, helada, granizo, cerros, la casa, el camino, los santos, vírgenes, Dios, animales, plantas y la comunidad humana. Se experimenta la organicidad sin exclusión de ninguno de estos elementos.

El Pacha es equivalente al cosmos, donde todos los seres vivos habitan en constante búsqueda de armonía en un sentido holístico de la vida. En este escenario la cosmovisión tiene una relevancia singular para comprender los atributos de cada uno de los seres de este cosmos vivo (Rengifo, 1996:9). Según esta cosmovisión, todos los elementos expuestos conversan en un ambiente fraterno de profunda equivalencia y se relacionan recíprocamente unos con otros, comparten sus productos, tienen sus nombres

y todos «hablan». En esta organización se establece un orden de equivalencia entre la comunidad natural y la comunidad humana.

En las comunidades rurales de los Andes peruanos prima una singular distinción de la sucesión binaria de día y noche, categorizados simbólicamente como el bien y el mal, lo celeste y lo terrenal, Dios y el demonio, tiempo seco y tiempo lluvioso, macho y hembra, arriba y abajo. Esta distinción es conceptualizada contemporáneamente como *dualismo ontológico*. Antonio Peña (1992:10) enuncia que “este dualismo abre una zanja profunda entre el hombre y la naturaleza. El pensarse el hombre como sujeto al objetivar la naturaleza -dicen Horkheimer y Adorno- ha posibilitado su sobrevivencia mediante el dominio sobre la naturaleza, pero al precio de su enajenación”. La cosmovisión aymara no funciona exactamente igual que otras culturas apegadas a los ritmos cíclicos y binarios, como las que describe Del Campo (2006: 109), en la que “la división del mundo en polos irreconciliables” funciona como un “antagonismo biocosmológico”. Para los aymaras, no hay tanto conflicto entre fuerzas antagónicas, sino más bien son complementarias, incluso imprescindibles. Así por ejemplo, entre las plantas hay *urqu* (macho) y *qachhu* (hembra). Cuando el sacerdote andino para restablecer el saludo requiere a las plantas en su naturaleza macho y hembra, tiene presente que solo lo macho no podrá sanar el mal. Por estas razones la dualidad es fundamental y funcional en el contexto cultural aymara. Así, de igual forma ocurre con los animales, los astros, deidades, el agua, la helada, las piedras; todos estos elementos tienen sexo y son macho y hembra, complementándose en diferentes funciones. Particularmente, la época seca es considerada como macho. Las actividades de la comunidad humana en esta ocasión están centradas en la clasificación y transformación de los productos. La época lluviosa es considerada como hembra y en esta temporada se realiza la crianza de cultivos, con un papel preponderante del ritual agrofestivo, en el que es posible vislumbrar el sincretismo religioso y cultural, entendido como “un proceso de interacción entre culturas mediante el cual éstas asimilan los rasgos más significativos de una y otra. Se entremezclan las culturas dando origen a manifestaciones culturales nuevas” (Espinoza y Gilyam, 2012:4). Admitimos este postulado para los aymaras y nos remitimos a la noción de hibridación con que García Canclini (1989) se refiere en “Culturas híbridas” como un concepto aplicable singularmente a las culturas latinoamericanas. En la consistencia andina religiosa esta fusión guarda una coherencia sustancial. En este proceso de interacción social en las

comunidades agroganaderas “la Iglesia estableció sus santos y los episodios de la vida de Cristo y la Virgen allí donde otros dioses ya protegían el ciclo de cosechas” (Del Campo, 2006:106). Para los aymaras, el Dios no es conceptualizado como se hace en el interior del cristianismo católico o en otras confesiones religiosas. Por el contrario el Dios es vivenciado a través de o en mezcla con las categorías culturales de los aymaras: para ellos el Dios está junto a su entorno y en el interior de ellos. Las diferencias son sustanciales. Para los adventistas el Dios está fuera del mundo oteando a sus creaciones, de tal manera que se cree en el demonio como oposición al Dios supremo. Para el aymara, el demonio no es visto como el que propicia desgracias, sino también como el que propicia bienes a la comunidad. La sucesión binaria no es vista como oposición bipolar, sino que es complementaria. Por ello “el campesino aymara tiene su peculiar manera de "ver", "sentir" y "tratar" a su mundo: la *mama quta* madre lago, *uma jalsu* manantiales, *jallu o gloria qarpa* la lluvia, *uma qarpa* riego, *qinayu* nubes, *chhijñas* granizo, *jawiras* ríos, *thaya* viento, *juiphi* helada, son considerados personas vivas” (Apaza, 1998:15). Estos entes conversan, reciprocán y se armonizan en la crianza de la chacra. En un mundo de equivalentes —es decir no jerarquizado— (Rengifo, 1996:9), todos los seres vivientes del Pacha son chacareros y toda la familia del ayllu se alimenta de la chacra. A nadie se le excluye, todos tienen que estar presentes en esta guateque de la vida.

3.1.1. Organicidad espacial

En el aspecto espacial, cada parcialidad tiene una organización territorial muy particular. Podemos enunciar que en las comunidades existen zonas *amsta o alaya*, (altas), *taypi* (intermedia) y *aynacha o manqhaajha* (baja) con sus particularidades determinadas. Generalmente las zonas altas son para la actividad de pastoreo; la zona intermedia está conformada por laderas donde están instalados las *patapatas* (andenes o terrazas) para las actividades de crianza de cultivos y en ella asimismo se realiza el pastoreo; la zona baja es el área que corresponde a la orilla del lago Titicaca donde se cultivan variedades de papas precoces. La actividad de cultivo de esta zona está sujeta a los cambiantes avatares cíclicos del clima. En algunas campañas agrícolas se presenta abundante lluvia, más de lo normal, provocando las inundaciones y desborde de los ríos. Este comportamiento de la naturaleza afecta a los cultivos y se pierde la siembra en la orilla del lago y de los ríos. Por esta razón enfatizamos la vigencia de la sabiduría de

crianza y conversación con la naturaleza. Esta organicidad territorial provoca que existan comunidades con actividades diferentes: la zona alta con una vocación ganadera, otras con vocación ganadera y agrícola, aunque en todo caso siempre es variable, flexible. Esta forma de organización desde la comunidad, determinada por el espacio geográfico, no siempre se tiene en cuenta en las políticas agrarias. Así se comete el error de considerar a todas las comunidades del altiplano por igual con características homogéneas, sin tener presente la heterogeneidad desde el punto de vista de la especialidad antes indicada.

En el caso de la provincia de Moho y el distrito de Tilali, todavía están vigentes los ayllus como *Chiqasaya*, *Mallku*, *Sullkaata*, *Kupisaya* y *Jilaata*. Los dos últimos actualmente conforman el distrito de Tilali. En este contexto los pobladores tienen sus terrenos en diferentes ayllus, por lo que acceden a diversos nichos ecológicos conocidos con el nombre de «terrenos inundadizos», localizados en la zona alta, en la ladera y a la orilla del lago, respectivamente. Ellos practican el sistema de rotación de cultivos (primero el cultivo de papa, luego oca asociado con quinua, cebada y finalmente haba) por *suyus* o *aynuqas*³¹ (rotación espacial), siguiendo la secuencia de los siguientes suyus: *Chiqasaya*, *Minaskuyu*, *Qhiasani* y *Janqum Pampa*. Este sistema tradicional de rotación de cultivos se realiza con el objetivo de incrementar las variedades de cultivos, para disminuir la población de *laqus* (gorgojo de los andes) y fertilizar el suelo con la crianza de granos. El proceso finaliza con un receso de las parcelas para que se refertilicen para el siguiente período de crianza.

La parcialidad de Aynacha Huatasani del distrito de Tilali tiene seis suyus³². Los cultivos rotan y tienen sus *qhichas* (santuarios rituales) donde los habitantes se trasladan para realizar los diferentes rituales de crianza de la chacra. Sobre el tema Rolando Pomari de Mililaya, de 70 años, nos dice:

Nosotros en la parcialidad tenemos *suyus* (espacios de cultivo). En cada campaña agrícola los cultivos rotan: primero se siembra papa, luego cultivo asociado, oca, izaño, papaliza y, en el tercer año, sembramos habas y otras familias, cebada o quinua, y en cuarto año el *suyu* descansa. Así en esta zona todo tiene su lugar, las casas por ejemplo siempre están cerca a los manantiales, los lugares de *chuñawi* donde se realiza transformación de *chuño*

³¹Las aynuqas “son espacios heterogéneos de producción homogénea colectiva familiar, cuyo uso es rotativo, en sus operaciones acopla una complejidad de elementos del medio ambiente, culturales y sociales” (Velásquez, 2009:40).

³² Los seis suyus son: *wila wit'u suoo*, *lujilaya suyu*, *chuya suyu*, *warqa suyu*, *k'ira suyu* y *tika phuju suyu*. Información proporcionada por Santos Vilca Cayo de la parcialidad de Aynacha Huatasani en 2016.

también están cerca a los manantiales o los ríos, porque en este lugar no solo hacemos *chuño* sino *tunta*, otra forma de transformar de papa, *añasphusa* transformación de la oca *tuntilla* y *k'isa* (papa sancochada y secado). En la parcialidad todos tienen su espacio o terrenos.

En la aserción de Rolando Pomari, se vislumbra que en perspectiva todas las cosas tienen su espacio y están relacionadas con otros componentes naturales. Por ejemplo, la casa se debe construir cerca de donde hay agua. Es evidente la convivencia con su entorno. Las familias campesinas que cuentan con sistema de riego, tienen una organicidad administrativa para el control y manejo racional del agua a través del riego. En Tilali, para la buena conducción del riego, se elige el *uma alkalti* (autoridad del riego) para un período de un año, entre los miembros de la parcialidad. La elección se realiza en el mes de diciembre de cada año y el cargo es asumido a partir del uno de enero. La autoridad pasante le transfiere toda la documentación, consistente básicamente en el libro de actas donde se registran las actividades que tiene que realizar la autoridad, así como la forma de racionalizar el agua y las sanciones a los que infringen las buenas costumbres. El riego se obtiene por medio de los manantiales aun cuando no se logra cubrir la totalidad de parcelas de los cultivos de las familias en las tres parcialidades involucradas. En la época de la crianza de agrobiodiversidad, cuando se presentan días sin precipitaciones pluviales, los aymaras los conocemos como momentos de *aciago* o *veranillo*, y entonces, dado que los diversos cultivos están en pleno desarrollo, se necesita agua de lluvia o de riego. En particular las personas que tienen parcelas con riego tienen que hacer limpieza de los canales de riego para que discurra el agua. En ocasiones los manantiales se secan y no suministran agua para todas las familias, lo que genera conflictos entre los regantes y la autoridad del riego. El agua es fundamental en esta época y se tiene que racionalizar muy sistemáticamente para no perder algunos cultivos. En momentos difíciles, la población, encabezada y organizada por el *Mallku Marani* (autoridad de la chacra) (anexo 6: foto 11), el teniente gobernador (anexo 6: foto 12), autoridad de la parcialidad y los *uma alkalti* (autoridades de riego), se trasladan a los cerros para realizar un ritual sincrético. Para muchos aymaras, cuando no llueve es porque faltan ceremonias rituales en las que se suplica a las deidades del agua, y en general, las comunidades se comunican con los dioses, teniendo en cuenta, como afirma Edmund Leach, que “el ritual, en su sentido más exacto, denota un elemento de comunicación del comportamiento humano” (1966:120). En el pensamiento campesino el agua es vista como una persona, por eso se tiene que reintegrar a la comunidad a través de un ritual llamado *tullqa* (yerno agua). Ante

la previsión de este ritual, y según se aproxima la época de crianza de cultivos, las familias tienen que abastecerse de los recados: coca, alcohol, incienso, vino, dulce misa, cebo de llama, chicha de maíz o quinua. Cuando no llueve, el *Marani* (autoridad de la chacra) en compañía de su *kiya* (sacerdote andino), convoca en una primera instancia a sus regidores (autoridades que acompañan al *Marani*) en el despacho del *Marani* para organizar el ritual. En dicha asamblea se determinan la fecha del ritual y los regidores se encargan de comunicar a los pobladores visitando casa por casa. El día fijado generalmente es miércoles. En la madrugada el *Marani* se alista con su *kiya* para ascender al cerro *qullata*, acompañado con su *wiphalitu* (música a base flauta) integrado por los habitantes de la localidad. Las autoridades, como el *Marani* y los regidores, salen de sus casas con su poncho negro, sombrero negro floreado con flores de clavel o con rosas de color rojo y/o rosado. Cargan los recados rituales y su vara de mando. La esposa de la autoridad va vestida con lliclla negra, sombrero negro floreado con las flores de clavel rojo, con pollera de color verde y *awayu* (lliclla) negra cargando los elementos rituales y el fiambre (comida) en compañía de su *kiya*. Al ver que la autoridad de la chacra ya está en camino hacia el cerro, los habitantes también se desplazan hacia el cerro, de igual manera cargando los recados rituales. Acompañan los varones con su poncho de *wairuru* (tejido de los colores rojo y negro) de lana de alpaca o sintética, con su alforja (bolsa tejida de la lana de llama o de alpaca) en la que llevan los recados rituales.

Así, todos los habitantes se trasladan al cerro a modo de peregrinación. En el camino van *pijchando* la coca *mama inala* (nombre ritual de la coca) y observando los cultivos y las plantas silvestres, que también son indicadores climáticos. El primero que llega a la cima del cerro es el *Marani* (autoridad) y su *Mit'ani* (esposa), junto a ellos el *kiya*. En la cumbre van armando dos mesas, es decir dos sitios: uno para varones y otro para mujeres. Se extiende una manta negra que simboliza la armonía. En segundo lugar llegan los regidores. Antes de sentarse alrededor de la mesa levantan la mano derecha cubierta con el poncho, dan parabienes al *Marani* y para toda la comunidad: “que sea buena hora para todos”. De igual manera hace la esposa en la mesa de mujeres. Luego se sientan; el varón saca su *chuspa* (bolsa pequeña tejida de lana de llama) con hojas de coca y comparte un puñado con todos los que están en la mesa. Su esposa de igual manera saca su *inkuña* (tejida de lana de llama y alpaca) con hojas de coca y comparte con todas. Después de compartir la coca con los integrantes ya presentes, echan varios puñados de hojas de coca a la manta que está extendida. De esta manera, cada persona participa según

va llegando al sitio de la ceremonia. Las hojas son compartidas entre ellos; todos tienen que *pijchar* la coca. De hecho, si existe un montón de hojas *pijchadas* es signo de que la lluvia se aproxima y por lo tanto la producción está garantizada.

Al promediar las 10 de la mañana, el *Marani* a través de su *kiya*, selecciona a 12 habitantes que son jóvenes, con el objetivo de agrupar en seis comisiones, cada uno integrado por dos personas, encargada de traer el *yerno agua* de los diferentes manantiales de la localidad. El *kiya* tiene preparado un recipiente pequeño de barro *ruyu*, floreado con flores de clavel, la coca en una chuspa pequeña (bolsa tejida de lana de llama o alpaca) y alcohol en una botella de vidrio de color verde oscuro y flores de clavel. Al momento de la entrega de los recados realiza los encargos para el traslado del agua del manantial. Sobre el tema nos ilustra el *kiya* (sacerdote) Isidro Poma Larico, de Mililaya, de 69 años: “Llegan al manantial, antes de coger al agua tiene que depositar las hojas de coca al manantial, también tienen que florear y acompañar un momento. Cuando tu corazón dice ya es momento de levantar agua lo hacen y se vienen sin mirar atrás”. Las recomendaciones del *kiya* son fundamentales porque lo importante es que el yerno agua tiene que llegar directo a la ceremonia ritual y si el comisionado mira atrás, eso significa que el yerno agua no va a llegar a la ceremonia, porque ya regresó a su lugar.

Los comisionados no llegan todos al mismo tiempo, dado que algunos han tenido que caminar hasta 10 o 15 kilómetros, incluso en algunas ocasiones van hasta territorio boliviano. Cuando llega la comisión con agua de manantial, las mujeres abordan a los comisionados y les arrojan chicha de quinua y de maíz hasta que estén mojados totalmente. Esto significa que el agua es recibida con cariño. Con semejante acto de recepción todos se sienten alegres y contentos. Cuando todos los comisionados están presentes, se realiza un ritual al agua: el *kiya* prepara una misa a base de coca, cebo de llama e incienso. En el proceso de preparación se invoca a las deidades andinas y también a los santos como San Bartolomé, San Santiago, San Pedro y San Pablo, San Isidro, San Jerónimo y a las Vírgenes, María de Candelaria, Asunción, Concepción, Copacabana y a Dios. Del mismo modo todos los participantes invocan a las diferentes deidades locales. En este acto simbólicamente se realiza un matrimonio de agua y una jovencita de la comunidad. Solo el *kiya* (sacerdote andino) sabe con qué jovencita está casándose el agua. En el ritual todos los participantes se dicen consuegros, por lo que los participantes se convierten en padres de los recién casados.

Para esta ocasión las ofrendas son preparadas de los recados como: coca, flores de clavel, cebo de llama, *dulce misa* (recados de dulce), el preparado ritual es incinerado medio día en el lugar sagrado donde siempre cada año lo realizan. Le sigue el almuerzo: sobre una manta larga se ponen las comidas como *kispiñu* (panecillos de harina de quinua), papa, habas, chuño y maíz sancochado. Algunos llevan maná, panes y galletas con su respectivo ají molido. Las tortillas de quinua no pueden faltar. Después del almuerzo se forman grupos para la vigilia: el primer grupo baja del cerro para abastecerse de los recados rituales y las bebidas. Así, por turnos, permanecen en el ritual, en algunos casos hasta dos días. El *Marani*, particularmente, no puede abandonar el ritual, y permanece hasta el final.

Don Armando Cauna nos informa sobre el ritual del agua de la parcialidad de Japisse del ayllu Mallku:

Los tenientes gobernadores de cada parcialidad tienen la obligación de servir a los *Achachilas*, por eso es que cada teniente gobernador tiene su *kiya* y/o *paqu* (sacerdote-médico andino). Para iniciar su cargo tiene que servir primero a los *Maranis* o *Luwaranis*, primero siempre es con la *qallta* (ritual de inicio), tiene que hacer *chikancha* (ritual de medio año) y *tukucha* (ritual del fin de año). Estas ceremonias rituales son muy importantes, porque el *paqu* (sacerdote médico andino) hace participar a todos las deidades para que exista armonía en las parcialidades. En estas ceremonias invocamos para la buena salud de los habitantes, para el incremento de los alimentos. Para ir a traer agua, el *paqu* asigna a las personas que han sido aceptados por los *Achachilas*, para traerla se van a lugares como: *Qallinsani*, *Wiluyo*, *Ninantaya* y *Junthu Uma*, van de dos en dos; siempre se trae en *chatus* o *ruyu* de barro (recipiente de agua).

Nosotros siempre sabíamos traer al *tullqa* (yerno agua) de *sayt'u quta* y de *qallinsani*, para *qamayaña* (hacer casar), cuando traemos al *tullqa* es para hacer casar con una mujer joven, el agua es igual que la gente, se casa con la hija de uno de los habitantes, tiene que ser una joven soltera y virgen, cuando llega el *tullqa* (yerno agua) para hacer la ceremonia ritual, lo hacemos tan igual que para el matrimonio de una pareja humana, los habitantes no deben saber quién es la nuera o su pareja del agua, sino la joven puede morir, los *Luwaranis* se la pueden llevar, así los habitantes participantes no deben saber con quién se casa el agua, por eso los participantes en la ceremonia nos decimos entre todos *aukch'is* y *taych'is* (todos somos suegros y suegras porque se está casando con la comunidad humana). Así nos decimos entre nosotros." (Apaza, 1998:29-30)

Esta práctica de traer agua como yerno de los manantiales del ayllu, es realizada en algunas localidades en el despacho del *Marani* (autoridad de la chacra). Cuando se ejecuta en la cima de los cerros, es recibida con *ch'uwas* (chicha de quinua, maíz) con la finalidad de salvar a los cultivos con la presencia de la lluvia. Por eso el ritual de invocación es parte funcional para los aymaras. La organicidad viene a ser pues esa capacidad de enlazamiento, enhebramiento y acomodo mutuo que tienen los seres que

pueblan el pacha -liderado por la autoridad correspondiente- para que en cada circunstancia la vida siga su curso regenerativo en salud. Por ello, Antonio Peña señala que “la racionalidad andina es un instrumento estructurado de sobrevivencia del grupo social” (1992:4)

En otros lugares, como en el distrito de Chucuito, Sabino Cutipa (1998:95) nos confirma que en los años ochenta se practicaba “llevar con música de flautas a las ranas del lago”, donde se ubica el *Achachila Atojha* (cerro tutelar). Realizando todas las invocaciones y ofrendas a las divinidades del lugar y de la lluvia, se dejaban las ranas en un balde con poca agua y con el transcurrir de los días esta agua se secaba. Las ranas, como son criaturas del lago y al acabarse su medio de vida, empezaban a “llorar” pidiendo lluvia a sus divinidades. Así se hacía llover. Son prácticas que hoy tienden a perderse, pero que permanecen en la memoria.

Los *Achachilas* (cerros tutelares) locales están en conversación permanente con los *Achachilas* regionales y ellos les envían las bendiciones para los habitantes del ayllu. Por eso en los rituales, el maestro o *kiya* (facilitador de los rituales) invoca primeramente a los cerros del lugar, luego a los de la región, comprendiendo dentro de la racionalidad campesina que cada cerro tutelar tiene su espacio de influencia. Según Néstor y Walter Chambi (1996:18) “cada *achachila* tiene su área a la cual protege, ampara y con la que recíproca, puede ser una gran multicuenca, una cuenca o una microcuenca”.

3.1.2. Organicidad del tiempo

Para reflexionar sobre la organicidad del tiempo entre los aymaras, puede traerse a colación el dicho popular de “cada cosa tiene su tiempo, cada actividad tiene su momento, axiomas típicos de las sociedades agroganaderas, acostumbradas a que los trabajos solo pueden realizarse en los tiempos adecuados al ciclo agrario, dependiente de los astros, las estaciones y la meteorología” (Del Campo, 2006:107). No todo se da en cualquier tiempo. Así como cada cosa tiene su lugar, así también tiene su tiempo (Néstor y otros, 2001:37). Como ocurre en otras sociedades campesinas, el tiempo andino es cíclico. Según Grimaldo Rengifo (1996:17), “en la regeneración del ayllu no hay un origen, tampoco un final”. El tiempo no es lineal e irreversible. Ni siquiera rige una noción de tiempo y espacio abstracta, pues se vive dentro de un Pacha, un paisaje animado

que se recrea cíclicamente cada año y para cuya regeneración nadie toma distancia del otro para pensar y actuar sobre él. Como escribe Alberto del Campo (2006:105), las ocupaciones agroganaderas están frecuentemente regidas por un tiempo cíclico o circular en las que las actividades ordinarias y extraordinarias se modelan por el tiempo cronológico- meteorológico.

La agricultura en los Andes es fundamentalmente de ladera y para tener una acertada cosecha es primordial el conocimiento que se obtiene al observar a los bioindicadores naturales para puntualizar todo el proceso de la crianza de la agrobiodiversidad. Los aymaras creemos en la capacidad de saber conversar con todos los elementos del pacha: las plantas, animales, aves, insectos, batracios, reptiles, constelaciones, fenómenos físicos (vientos), telúricos, fiestas, sueños, etc. Van Kessel y Enriques (2002:21) señalan que estos elementos de la naturaleza son considerados como “señas y señalero de la Madre Tierra”. El comportamiento de todos los elementos naturales determina el comportamiento de las épocas de lluvia y seca. Por ello es fundamental la secular sabiduría para comprender las manifestaciones biológicas y cambios en sus comportamientos, que ofrecen información sobre la manera en cómo va a ser el comportamiento del clima durante la campaña agrícola y el ciclo anual. Para evidenciar estas maneras de «conversar», en un Seminario de Intercambio de Experiencias Campesinas organizado por la Asociación Chuyma Aru (2015), hablamos con los pobladores de la zona de Conima y Tilali, llegando a relacionar más de 540 señas o *lumasas* (indicadores naturales). A continuación, trataremos brevemente algunas de ellas, observando particularmente aquellas consideradas «comunes» por los pobladores de las comunidades aymaras. Por ejemplo, la planta *qariwa* (anexo 6: foto 63), *sank'ayu* (anexo 6: fotos 65 y 66), muña, lirio, etc. son indicadores de la presencia o ausencia de las lluvias y al mismo tiempo anuncian la mayor o menor producción de los cultivos. La observación es minuciosa en cuanto a las plantas, su follaje, la altura de la planta, la florescencia y fructificación. La mayoría de plantas de mayor florescencia son señas y se observan momentos de la florescencia para cultivos cereales y frutos para cultivos de tubérculos. Las observaciones tienen su momento determinado. En el mes de agosto cuando las plantas que son señas para cultivo de papa, están en floración, estas pueden ser interrumpidas por la helada, la cual significa que en el momento de floración de los cultivos de papa en los meses de enero y febrero, podrán afectar las heladas. Los aymaras

aplicamos nuestros *etnosaberes*, la “tecnología tradicional”, y tenemos un sentido prospectivo a corto y largo plazo sobre la producción de nuestros cultivos.

En el caso de la fauna andina, casi todas las aves e insectos son indicadores del comportamiento de la naturaleza. El aullido del zorro, la forma de escarbar la tierra del zorrino, la manera que tiene el *tuqi* (pajarito de lago) de construir los nidos a cierta altura del totoral, así como el «diseño» de la puerta de entrada del nido, o la forma de anidar de la *centinela* o *Liqi liqi* (anexo 6: foto 69), todo ello anuncia e indica alguna información que el aymara sabe interpretar. La presencia de *willka kuti* (hormigas aladas)³³ en la época de crianza de cultivos, cuando las plantas están en pleno desarrollo, anuncia la llegada de días con bastante sol, período al que se conoce como *veranillo*. También se observa el color de la envoltura de los huevos de las arañas: cuando es de color amarillento ello anuncia la presencia de heladas en período de cultivos. En caso de los fenómenos físicos o climáticos, el movimiento de las constelaciones y estrellas es observado con mayor detalle para determinar el comportamiento de la naturaleza. Así, ejemplo, la presencia, dirección e intensidad de los vientos en cada fiesta andina. La ubicación del *kurmi* (arco iris), la entrada de la cruz del sur, la salida de las siete cabrillas también conocidas como *qutu*, *suchu* o *ch'ijji*, todo es signo interpretable.³⁴

También los sueños, los viajes, las fiestas son señales a partir de los cuales podemos comprender ciertos aspectos. Con todos ellos nuestros agricultores «conversan», como con todos los elementos de la naturaleza. Los tilaliños conocen la importancia de las fases de la luna como: *Jairi o wawa pajsi* (luna nueva), *jaypu sunaqi* (cuarto creciente), *urta* (luna llena) y *qhara sunaqi* (cuarto menguante). Cada una de estas fases lunares tiene influencia en las actividades agrícolas. Según Walter Chambi, “los días más favorables para realizar las labores agrícolas tales como siembra, deshierbes, aporques y otros, son los comprendidos entre un día después del cuarto creciente hasta un día antes de cuarto menguante” (2000:86). Otro momento apropiado es un día antes del cuarto menguante. Se pueden realizar las actividades de la crianza de

³³ Estas hormigas aparecen en tiempo de lluvia. Si hay presencia de ellas, indica que “ya despejará la lluvia y hasta puede presentarse el veranillo”. Vuelan en mala hora o días de mártires, según almanaque Brístol. (Sandoval, 2009:58).

³⁴El *suchu* juntamente con el sol marcan el solsticio de junio indicando la acentuación de la estación fría y seca (Valladolid, 1993:105).

plantas en otros días, pero la producción siempre será menor y posiblemente haya problemas con la presencia de enfermedades.

En lo que se refiere a las actividades relacionadas con la ganadería, mayormente son buenos los días comprendidos entre un día después de *wawa phajsi* o *llullu phajsi* (luna nueva) hasta un día antes de cuarto creciente. También son favorables los días comprendidos entre un día después de cuarto menguante y hasta un día antes de cuarto creciente. Cuando se siembra en *urt'a* (luna llena), el suelo “se malogra por siete años” y los tubérculos como la papa, “tiene el medio de la pulpa amarilla” y cuando se consume “es acerbo”. Así mismo, estas papas no son buenas para semilla, puesto que tienen los “ojos ciegos”. Cuando se siembra en luna nueva *jairi* (luna nueva) solamente crece “puro follaje” y hay poca producción. Por eso, tanto los pobladores de esta zona como de otras tienen mucho cuidado con las fases lunares. Igualmente, la luna es uno de los indicadores para prever la presencia o ausencia de lluvia.

Todas las actividades agrícolas están relacionadas con las fiestas. Por ejemplo, la siembra que se realiza durante la festividad de la Virgen del Carmen (16 de julio) es la siembra adelantada conocida como siembra *milli* en Conima. Para Mamita Asunta (15 de agosto) se da el inicio de las primeras siembras. En el pueblo de Platería, para Natividad (8 de setiembre), se siembra la quinua; para San Lucas (18 de octubre) se inicia la siembra de papa; y para Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción (8 de diciembre) se producen las últimas siembras. Como se aprecia, cada fiesta está relacionada con determinadas labores agrícolas. Las fiestas cristianas fueron incorporadas al calendario sobre otras anteriores, que se ajustaban igualmente al ritmo agrario y de las estaciones: “Hoy aparece el ciclo ritual y festivo como una amalgama de símbolos de distintas tradiciones, pero que coinciden en que están marcados por las vivencias del campesinado en un contexto, ya extinguido, de dependencia con el orden natural” (Del Campo, 2006:106).

Como ha ocurrido en muchas otras culturas (desde la romana hasta la celta), los aymaras también prestamos atención a los días que no son adecuados para algunas crianzas como los martes y viernes, los cuales no son buenos para empezar la crianza de plantas y animales. Pero sí se pueden realizar otras actividades cotidianas. Cualquier

aymara de mediana edad, como Victoriano Sucaticona, de Aynacha Huatasani, de 49 años, sabe cuáles son los días aciagos y cuáles no:

Para nosotros en este lugar todo tiene su momento, la siembra se efectúa los días lunes, miércoles, jueves, sábado y domingo, menos los días martes y viernes, para nosotros es aciago. De igual manera tenemos cuidado de las fases lunares y las mujeres cuando están con su regla no tienen que entrar a los cultivos, porque los cultivos se malogran.

3.1.4. Organicidad de las *wak'as* (deidades)

En las parcialidades aymaras el ayllu se experimenta como la agrupación de parientes *jaqis* (personas), parientes chacras, parientes *sallqas* (silvestres) y parientes *wak'as* (deidades) que viven en una “casa” o pacha que los protege. Esta agrupación de las deidades es considerada como un grupo de seres vivos que moraban antes en el ayllu y en la actualidad en las comunidades campesinas. Los pobladores aseveran que las deidades son entidades que requieren respeto. Por ello en los sitios sagrados conocidos como *wak'as* no se pueden realizar actividades ni permanecer largo tiempo. Existe la creencia de que estos sitios causan enfermedades a los humanos y a los animales. En esta organicidad, los cerros, manantiales, caminos, la casa, las *apachetas* (lugar de descanso en la cima) y puentes son todos *wak'as*. Elizabeth Choque (2001:24) constata que “los cerros tutelares también pasan el cargo y asumen su responsabilidad en San Silvestre (31 de diciembre)”. Las personas de mayor edad, o los conocidos como maestros o *kiyas*, observan en la madrugada del 31 de diciembre, cuál de los cerros está cubierto con neblina. Así se determina el cargo de los cerros. En esta percepción representativa aún perviven las creencias ancestrales donde al igual que los humanos las *wak'as* también se turnan para pasar el cargo de autoridad. El conocimiento de los cerros es transmitido de generación a generación. Por ello se conoce la actitud de los cerros: existen *Achachilas* que tienen menos bondad de criar la chacra y hacen pasar mucho esfuerzo a las autoridades de la chacra. Todo ello explica que las ceremonias rituales tengan que ser constantes en todo el ciclo agrícola. Por ejemplo, un determinado año asume el rol un cerro seco que no tiene manantiales. Puede ocurrir, entonces, que escasee la lluvia, lo que obliga a la comunidad a estar suplicando permanentemente a la lluvia. También hay años en que el *achachila* tiene muchos manantiales, y entonces, si hay bastante lluvia, existirá una menor preocupación para las autoridades de la chacra.

Los *Mallku Maranis* son los cerros más poderosos que nos protegen, por eso siempre se atiene invocar a ellos como son *Illimani* que se encuentra en Bolivia, *Inka payllita* que está en Moho, *Qullata* que está en Tilali; ellos son igual que las autoridades de la localidad. Por ejemplo al gobernador lo llamamos *Mallku* y éste se encarga de coordinar todos los trabajos con los tenientes gobernadores de las parcialidades. Es igual, hay cerros que guían a los otros cerros (Rolando Pomari, de Mililaya, 70 años de edad).

Como se puede inferir, la comunidad entra en conversación con el *Mallku Marani*, y las divinidades. Cuando los aymaras nos referimos a una de las divinidades como “más poderosa”, no debe ser interpretado como sinónimo de jerarquía y oposición respecto a los demás, sino que es el atributo de la autoridad carismática, del que pasa el “cargo” en un momento determinado y que por ello posee el atributo de tener el mayor vigor y riqueza necesarios para redistribuir y hacer sintonizar a cada quien en la regeneración de la vida. Es con ellos con los que vamos a conversar para armonizar los desequilibrios de la recreación de la vida. En esta cosmovisión todos en algún momento podemos pasar a ser parte de las *wak’as*; así, por ejemplo, cuando se presenta un *veranillo* prolongado y sentido, el *Marani* nombra una comisión para que vaya a traer agua de los manantiales para el ritual del “yerno agua”. Cuando llega la comisión, ellos son recibidos como lluvia y los habitantes suelen anunciar que “el *wak’a* (deidad) del agua está con nosotros”. En la fiesta de la Candelaria (2 de febrero), en las parcialidades de Tilali las papas, las mujeres son conocidas como *ispallas* (deidad de los productos). En los rituales festivos están presentes las *wak’a* y/o divinidades. La granizada, el viento y las heladas son también *wak’as* en el contexto aymara. Lo que los occidentales llaman fenómenos naturales, también son considerados deidades criadoras. Incluso los difuntos son nuestros criadores; ellos están participando en las crianzas mediante los sueños. Al respecto sostiene Díaz Rodrigo que “el hombre después de la muerte afecta o controla los eventos del mundo material y la vida del hombre; se considera que estos espíritus mantienen intercambios con los hombres, ya sea que reciba favores, ya desfavores de acciones humanas” (1998:41). En otros casos se puede ver que el santo está en lugar de alguna *wak’a* andina. Por ejemplo, la Mamacha Candelaria representa a la Pachamama. Sin embargo, para ojos andinos, el modo cómo se hace la fiesta ceremonial tendría poco que ver con el modo cómo es celebrada cristianamente la fiesta de la Virgen de la Candelaria, sino con las maneras en que las parcialidades celebran la fiesta a la Pachamama. En definitiva, los santos y vírgenes cristianos católicos están presentes en las fiestas conviviendo con los símbolos andinos.

3.1.3. Organicidad de la comunidad humana

Desde el inicio de la historia los humanos hemos sentido la necesidad de reunirnos y organizarnos socialmente para poder sobrevivir. Las comunidades andinas son producto de una larga historia y pueden ser definidas “como unidades que combinan funciones de regulación económica y social sobre sus integrantes, que comparten una propiedad y que interactúan como colectividad ante la sociedad mayor” (Díaz Hurtado (2011:26). Es necesario preguntarnos ¿Cómo deberían ser las comunidades?, ¿qué las diferencia unas de otras y cómo se adecuan a la modernidad? La vida de una comunidad supone por lo general la existencia de a) un territorio comunal usufructuado familiar y comunalmente, b) un grupo de familias que se consideran sus miembros/propietarios, c) un cuerpo de dirigentes encargados de algunas funciones internas –de regulación social– y externas –de representación–, d) otras comunidades vecinas que interactúan entre sí y e) un Estado que la reconoce y le otorga legitimidad, así como que regula algunas funciones.

En este marco existe una sorprendente diversidad a lo largo del territorio nacional, generada por razones históricas, geográficas, poblacionales; además de por tipos de organización, diversidad de tierras, etc. Un aspecto importante para la conducción de esta institución comunal es la autoridad. Según Castellón Edgard, “la organización posibilita el desarrollo de líderes, ya que ejercita la capacidad de los individuos y la toma de decisiones” (2008:11). Normalmente se gesta una autoridad vinculada al sistema de poder tradicional, que especifica qué características tienen los líderes idealmente. Para ser autoridad hay que cumplir ciertos perfiles: “el líder ideal debe ser un buen organizador en el ámbito interno (capacidad liderazgo) y un buen conductor de relaciones al exterior (experiencia migratoria y educación). El dirigente comunal es un personaje bisagra, como alguna vez lo fue el cura, cuyo prestigio lo obtiene de negociar obras con instituciones externas y cuya legitimidad se funda en el soporte alcanzado entre el conjunto de comuneros” (Castillo, 2000:89). Las autoridades contemporáneas son entendidas por los aymaras en dos sentidos: en primer lugar como parte de una determinada estructura de ejercicio político, organización social y administrativa, impuesta por el Estado. Así, cabe decir sobre las autoridades lo mismo que de los santos cristianos. Así como éstos han sido incorporados en su condición de *wak'as*, algo parecido ha pasado con los sistemas coloniales y republicanos de autoridad que han sido impuestos a las comunidades. Estas instituciones oficiales están vinculadas con el sistema gubernamental del país y se eligen

según las normas impuestas. Pero las autoridades también suponen un contexto de poder tradicional. Así podemos afirmar, con Albarracin, que el poder tradicional es el “sistema, compuesto por autoridades, normas y procedimientos, a través del cual los pueblos indígena, originarios y comunidades campesinas, regulan la vida de la comunidad y resuelven conflictos” (2007:8). En este caso ancladas a la crianza de las chacras, lo que es lo que nos interesa más en nuestro estudio.

En las parcialidades de Tilali todavía están vigentes las autoridades tradicionales matizadas con las orientaciones del sistema de gobernanza comunal. Particularmente en la parcialidad de Mililaya y Cururaya existe el *Marani* (autoridad de la chacra) con sus doce regidores de las chacras. Cada regidor o ararí es el «representante» de un determinado cultivo, como *ispallawalla* que es la papa, *much'u* representa al grano, *zara mama* que es el maíz, etc. La esposa del *Marani* se llama *Mit'ani* y el maestro que armoniza los rituales de la vida es el *kiya* o *kumanero*. En caso de las parcialidades que ya no tienen autoridad de la chacra, el cargo es asumido por los mismos tenientes gobernadores que son autoridades de la parcialidad elegidos para un período anual y se les denomina *Kawiltu Marani*. La esposa, por su parte, se llama *t'alla*. Esta autoridad tiene su *kiya* (sacerdote andino) y cuatro regidores que acompañan en todas las actividades de la localidad.

En el caso de las comunidades de la parte alta de Moho, como Ñuñuni Central, Waranka y otros, en algunos años los niños son los que asumen el cargo del *Marani* y su *Ararí* (representantes) de los diversos cultivos (anexo 6: foto 24). El procedimiento para constituir una comunidad necesariamente tiene que cumplir con los requisitos según la ley de comunidades campesinas (ley n° 24656 publicada el 09/12/92). Las funciones están determinadas en el Artículo 4: las Comunidades Campesinas son competentes para: a) Formular y ejecutar sus planes de desarrollo integral: agropecuario, artesanal e industrial, promoviendo la participación de los comuneros; b) Regular el acceso al uso de la tierra y otros recursos por parte de sus miembros; c) Levantar el catastro comunal y delimitar las áreas de los centros poblados y los destinados a uso agrícola, ganadero, forestal, de protección y otros; d) Promover la forestación y reforestación en tierras de aptitud forestal; e) Organizar el régimen de trabajo de sus miembros para actividades comunales y familiares que contribuyan al mejor aprovechamiento de su patrimonio; f) Centralizar y concertar con organismos públicos y privados, los servicios de apoyo a la producción y

otros, que requieran sus miembros; g) Constituir empresas comunales, multicomunales y otras formas asociativas; h) Promover, coordinar y apoyar el desarrollo de actividades y festividades cívicas, culturales, religiosas, sociales y otras que respondan a valores, usos, costumbres y tradiciones que les son propias e, i) Las demás que señale el Estatuto de la Comunidad.

Generalmente cuando la comunidad es formalizada con el aval de la Dirección Regional Agraria y refrendada con las autoridades regionales y del país, se constituye una organización administrativa comunal, en la que se mezclan elementos derivados de las leyes estatales con las nociones tradicionales. Es preceptivo, para cuajar los acuerdos, establecer un reglamento interno con principios de convivencia, para la buena marcha de la parcialidad o la comunidad. Todo ello opera en base a los acuerdos colectivos de la localidad. La autoridad es una persona que facilita la convivencia de los habitantes, haciendo respetar los acuerdos establecidos y los valores culturales. Las autoridades siguen unas prácticas híbridas, entre el sistema oficial y el tradicional. En el caso de la parcialidad Aynacha Huatasani, la función del *Marani* es cumplida por los tenientes gobernadores, acompañado con los tenientes auxiliares o comisarios. Según Julio Valladolid (2005:14), “en general esta autoridad teniente gobernador es quien facilita la crianza del campesino que convoca y coordina a los miembros de la comunidad para los trabajos en *ayni* (trabajo colectivo), para el arreglo de las chacras (construcción de cercos, acequias de infiltración, andenes etc.) y la realización de las labores agrícolas de barbecho, siembra, aporques y cosecha”. Las autoridades distritales como el alcalde y los regidores son elegidos dentro del régimen de democracia formal. Como municipalidad cuentan con un presupuesto para ejecutar algunos programas sociales en la localidad, pero poseen poca autoridad o autonomía.

El juez de paz es una autoridad que soluciona querellas menores. El gobernador y teniente cercado actúan como enlaces oficiales frente al partido gobernante. Estos cargos tienen incentivos económicos, pero ninguno es una ocupación a tiempo completo. La mayor parte del tiempo de estas autoridades es orientada a la pluriactividad como: agrícola, ganadería, migración y comercio. Estas autoridades realizan también rituales en la municipalidad, orientados al funcionamiento óptimo y la gobernabilidad. Los momentos rituales son de base cristiana: el primero el 6 de enero, el segundo el 24 de

junio y el tercero en la víspera de 25 de diciembre, lo que pone de relieve cómo el cristianismo se adaptó “a esta concepción mitopoética y cíclica, impregnando así su calendario con un tiempo pasional y emotivo cambiante” (Gurevitch, 1979, *apud* Del Campo 2006:106).

Los *jilaqatas* (altareros o alferados) son autoridades asignados para realizar una fiesta patronal o religiosa en la parcialidad. En estas fiestas agroganaderas el alferado es el que convoca a los habitantes para su participación y ellos de manera voluntaria cooperan con el alferado con los productos para preparar alimentos. Algunas familias colaboran en preparar alimentos y otros aportan dinero para cubrir algunos gastos de la fiesta. Además en las parcialidades existen autoridades temporales: comités especiales cuyas funciones están orientadas a ejecutar algunos programas que otorga la municipalidad distrital o provincial, como el *vaso de leche* y *pensión sesentaicinco* a través del Estado.

3.1.4. Autoridades tradicionales

En el entorno de las parcialidades aymaras de Tilali se puede distinguir claramente la existencia de dos formas de organización tradicional, que en la actualidad está siendo trastocada por la influencia del sistema de autoridad comunal y con la proliferación de cargos en la parcialidad. La autoridad para centros educativos, puesto de salud, riego, para vaso de leche, de la pesca, *Marani* (autoridad de la chacra), tenientes gobernadores, tenientes auxiliares..., cada autoridad va recreando la forma de administración según el contexto. La primera autoridad tradicional es denominada *Mallku*. En la actualidad se le conoce como gobernador y sus funciones son legitimadas tanto por el acervo tradicional como por sistema oficial. Esta denominación, según nuestra investigación, correspondería al cargo de la persona de mayor experiencia y sabiduría que se acompañaba de un grupo de autoridades bajo su dirección. Este es el que ha escalado por todos los cargos que le anteceden y ha ascendido a una jerarquía que podríamos llamar «consejo de ancianos» del ayllu. Dicha autoridad no es fácilmente comparable con algún tipo de experticia en organización, puesto que estas personas poseen un conocimiento totalizante e integral, es decir, se trata de una autoridad holística y carismática. Según Grimaldo Rengifo (1996: 40), “la autoridad en la comunidad no es una noción abstracta”. Cuando se habla de

autoridad se hace referencia usualmente al que pasa el cargo: el *carguyoc*. Hay cargos para toda actividad.

Hay autoridades que se mantienen débilmente en las parcialidades, como las autoridades de la chacra. Estas están encargadas especialmente de las actividades productivas, en este caso de la agricultura por corresponder a una cultura de carácter agrocéntrica. Estas formas organizativas no muestran independencia una de otra. Por el contrario están altamente interrelacionadas. El *Marani* (autoridad de chacra) (anexo 6: foto 11) viene a constituir la máxima autoridad local en el marco de la crianza o cultivo de la chacra. El *Marani* es la persona que contribuye en el cuidado de la chacra en beneficio de toda la parcialidad, y actúa ante los daños causados por los agentes biológicos (animales, humanos, insectos) o climáticos (granizo, helada, sequía). En ese caso organiza, sugiere, encarga y cuida de los daños, vigilando el territorio de la parcialidad donde están ubicadas las chacras familiares. Al respecto don Baltazar Sucaticona, de Cucuraya (de 61 años de edad), nos ilustra:

En nuestra zona siempre había el *Marani*: él es la persona respetada por todos, ya que es el encargado de cuidar la chacra. Cuando los niños pastábamos nuestros animales cerca de la chacra, el *Marani* sabe venir a azotarnos, porque era prohibido pastar los animales cerca a la chacra, por eso siempre llevábamos a la parte alta de *kupisaya* (zona). En el pastoreo no podemos estar jugando, tenemos que estar ocupados con *qapu* (rueca). El *Marani* cuando viene nos pregunta ¿Dónde está la leña y lana hilada? Por eso tenemos que juntar la leña para mostrarle.

Esta autoridad contribuía en la formación laboriosa de los habitantes. Por eso tenía la facultad de controlar y exigir la producción a los niños en la actividad de pastoreo. Néstor Chambi y Walter Chambi (1995: 32) nos muestran sobre niveles de cargos “para ejercer este cargo debió de haber asumido necesariamente el cargo de *Ararias*³⁵, para luego escalar a *Marani*”. En algunas comunidades aledañas de la zona de estudio no es necesario pasar antes por el cargo de *araría* para llegar a *Marani*. Los cargos son rotativos y son nombrados por la comunidad, tal y como nos explica el ex *Marani* Horacio Trujillo, de la comunidad de Tikani Ninantaya (59 años de edad): “A nosotros nos nombra la comunidad y las autoridades *pasmados* (ex autoridades) y nosotros ponemos la voluntad para servir al *Marani* y pasar el cargo sin ningún problema” (Choque, 2001:24). En este

³⁵ Son autoridades que secundan al *Marani* en un periodo de un año. El número de ararías es determinado por la extensión de la parcialidad (Chambi, 1995: 32).

caso, se puede apreciar que, para poder ocupar el cargo, se ha tenido que acumular una amplia experiencia y conocimiento. Por lo tanto, esta autoridad es considerada una eminencia en la parcialidad, es un «sabio andino». Su asunción al cargo ya es de plena confiabilidad. Él sabe conversar con todos los elementos de la colectividad natural y sabe officiar las diferentes celebraciones rituales. Además, conoce los secretos más escondidos para el común de los habitantes y comprende que todo ritual y fiesta transforma el sentido de la vida colectiva.

También, estas autoridades se encargan de velar por la seguridad alimentaria en cada una de las parcialidades. Esto significa por un lado estar siempre alerta sobre el tiempo, es decir sobre el clima del año y de las chacras. Las autoridades deben estar en constante conversación con todos los elementos de la naturaleza. Al respecto Enríquez (2005:120) sostiene que las “*señas* y *señaleros* son componentes de la misma biodiversidad andina que le avisan al agricultor andino”, le anuncian sobre el tiempo con el cual tienen que conversar durante la campaña agrícola. Dicho en otras palabras, estas autoridades interpretan las *señas* y se anticipan para contrarrestar cualquier efecto adverso que pueda ocasionar el clima a las chacras. Por otra parte, se encargan de organizar y ejecutar actividades colectivas para alcanzar sus propósitos, generando un «buen vivir» [*suma sarnaqaña*]. Alanoca (2013:106) afirma que el buen vivir “connota el andar bien, evitar las discusiones, sobre todo las de pareja, los familiares y las comunitarias; es más, connota la interrelación con la biodiversidad”.

La práctica cotidiana, la experiencia y el saber acumulado hacen que estas autoridades estén lo suficientemente capacitadas para conversar con todos los elementos que conforman la “colectividad natural”. Estas relaciones de conversación y reciprocidad se manifiestan continuamente y por ser una cultura agrocentrica el escenario preferencial de estas relaciones viene a constituir la chacra. Esta viene a ser el templo o lugar de encuentro entre hombres, deidades y la naturaleza para favorecer un mayor «engendramiento» de la vida. Dicho también de otro modo, es el escenario de la recreación y renovación de la vida andina. Sobre el tema nos presenta su testimonio la señora Alicia Trinidad Larico, de Mililaya (55 años de edad):

La elección de *Marani* se realiza en el mes de noviembre. Yo para asumir el cargo de *Marani* una noche me había soñado con un atado y una bandera. Esto había sido para

asumir el cargo, seguro ya me han elegido los *luwaranis* (deidades) y la comunidad solo ratifica no más. Entonces iniciamos con las *t'inkhas* (rituales) primero a nivel familiar, nosotros en el mes de diciembre la hemos efectuado una *misa* (preparado de ofrendas). En esta ceremonia se invoca a los *luwaranis*, granizada, helada, viento, a la casa para pasar cargo y en Reyes (6 de enero) se realiza un ritual en toda la comunidad como inicio y en 20 de enero San Sebastián hacemos un ritual especialmente para *qasa* (helada), *thaya* (viento), *chhijña* (granizada). El *kiya* (propiciador del ritual) es la persona encargada de llevar adelante y este mismo *kiya* nos acompaña en ritual del medio año y en ritual de *tukucha* (final). Todos estos rituales siempre están orientados para la crianza de la chacra.

El *Marani*, siempre con el propósito de conversar con la naturaleza y las deidades, oficia las *t'inkha* (rituales) para ejercer los cargos, según el siguiente esquema: *qallta* (inicio) en la noche de la víspera de la fiesta de los Reyes Magos (6 de enero), la *chikancha* (medio) en la noche de la víspera de la fiesta del agua y del fuego en San Juan el Bautista (24 de junio) y la *p'uchuka* o *tukucha* (final) en la noche de la víspera de la fiesta de la Navidad (25 de diciembre). Protagoniza el acto de pedir permiso, apoyarse y pedir protección, agradecimiento y despedida para el ejercicio del cargo durante el año. Estas *t'inkhas* en las vísperas de las fiestas siempre se celebran de noche, a partir de las siete, y se llevan a cabo hasta el amanecer.

De la misma manera se celebra la *t'inkha* para la salud de toda la colectividad andina en la fiesta de la Ascensión del Señor (mayo o junio), el *pago* o *t'inkha* a la *pachamama* (madre naturaleza) en la época del barbecho, el despacho a las plagas, enfermedades, granizo, heladas, inundaciones entre otras. Para Del Campo (2006:27), “ritual y fiesta surgen como expresión de un mundo encantado, que a pesar de nuestro desencanto moderno, aún conserva en parte su sentido”. Para las personas que no son del lugar, estos rituales carecen de eficacia y son sólo una creencia simple o práctica arcaica. Pero para los aymaras, después de haberse efectuado el ritual, la invocación se hace realidad. Los aymaras creemos firmemente que, por ejemplo, las plagas, después de efectuar un ritual de despacho, se van a otros lugares. Igualmente se puede decir de las enfermedades, o de cuando se calma el granizo, se despejan las heladas, o las lluvias intensas se aplacan. Los antropólogos, como Alberto del Campo, hablan de “la eficacia performativa del ritual, es decir, la capacidad de éste para modificar la realidad, para agitar y provocar un efecto” (2006:27). Los aymaras creemos que esto no ocurre solo en el plano simbólico, sino práctico. Para quien no comparte la cosmovisión andina, estos hechos causan asombro e incluso incompreensión, pero así se vive en la comunidad. Entre

los aymaras, son frecuentes los testimonios, como el que recogemos de Santos Vilca Cayo, de Aynacha Huatasani (89 años de edad):

Cuando tenemos cargo estamos en *t'inkha*, en *t'inkha* todo el año. Cuando no llueve nuestras plantitas se secan y es muy triste ver así, por eso hacemos ritual al agua en la época de la chacra. Para esto hay que convocar a toda la comunidad y ellos anticipadamente preparan *k'usa* (chicha) de maíz o de cebada, porque para la lluvia es su bebida favorito. El ritual dura hasta dos días o tres días. Cuando hay construcción de casa para inicio se hace la *wilancha* (acto de rosear con la sangre). En aquí degollamos oveja y con la sangre la roseamos al lugar de construcción y otras familias acostumbran degollar la llama o alpaca. Para realizar cualquier actividad siempre hacemos la *ch'alla* (rosear con bebidas) según costumbre de las familias algunos con gaseosas y otros con vino o alcohol.

Son estas autoridades las que también celebran la *ch'alla a las ispallas*³⁶ en la fiesta de candelaria (2 de febrero) y/o carnavales. Así mismo celebran la *ch'uwa* a las chacras o productos (ritual a las parcelas de cultivos diversos), la *wilancha* (acto de rosear con sangre de animales) y *ch'alla* (acto de rosear con bebidas), así como las de mayor clamor entre las familias aymaras, tal como la realización de la *t'inkha al tullqa* (ritual al yerno agua o a la lluvia), cuando la sequía los amenaza. Para las familias campesinas son imprescindible las ceremonias rituales en la época de los cultivos.

Estas autoridades son también las que se encargan de vigilar a las mujeres jóvenes en casos de aborto, a las que se les denomina *sulluris*. Existe la creencia de que por culpa de ellas la naturaleza puede castigar a la comunidad andina enviándoles la granizada, helada e inundaciones. A tales efectos, estas mujeres deben efectuar el ritual respectivo para evitar mayor castigo de la naturaleza. Para detectarlas, previa sospecha se les «ordeñan los senos», para comprobar lo que en las comunidades aymaras se considera un hecho contra la naturaleza. Entonces adquieren una culpa que deben «pagar», dando de comer a los doce apóstoles, representados por niños llamados *talachitus*, aquellos que tienen seis dedos en las manos o en los pies, dos fontanelas en la cabeza y otros con alguna característica natural distintiva. Pero esto ocurre no solo en la zona de pesquisa, sino también en la zona de Ilave, donde el aborto se relaciona con el cambio climático.

En cierta forma la comunidad tolera el aborto o malparir; pero cuando coincide con alteraciones climáticas, como granizadas, sequías, heladas, entonces la parcialidad se altera. Primeramente, circula un rumor que lo relaciona con los cambios climáticos. Hay

³⁶ Ispallas viene a constituir la deidad de los productos, cuya celebración se realiza en la fiesta de la Candelaria (2 de febrero), fecha en la que el sacerdote andino ritualiza la fiesta de las Ispallas.

que aclarar: los cambios climáticos afectan mayormente en la estación de lluvias que es de diciembre al abril, y que coincide con la época de los cultivos en la zona. En el resto del tiempo no tiene importancia, el rumor va tomando cuerpo, hasta que alguien denuncia a las autoridades teniente gobernador y los “pasados” que tal *tawaqu* (joven) ha desaparecido un tiempo y que parece que ha malparido y las autoridades buscan hasta encontrar y realizan rituales de subsanación del delito (Gallegos, 2014:129).

3.1.5. Autoridades vitalicias

Los *pasmados*, ex autoridades y ex pasante de alferados, son autoridades vitalicias por tener una experiencia sustancial sobre la convivencia colectiva en la parcialidad. Al respecto Néstor y Walter Chambi (1995: 33) sostienen que “después de asumir el más alto cargo como es el del *Kampu Marani* estas personas son de mucha experiencia, conocimiento y de alta capacidad de conversación y de reciprocidad con el conjunto de los elementos de la colectividad natural”. Por ello estas personas siempre son solicitadas por las personas que asumen los cargos para recibir instrucciones en relación al ejercicio de cargo. Estas ex autoridades son consideradas “asesores”. Por ejemplo, para pasar el *Marani*, el *kiya* (sacerdote andino) este tiene que ser ex *Marani*; para pasar una fiesta religiosa, como ocurre en la Parcialidad de Mililaya (8 de diciembre virgen de Inmaculada Concepción), el alferado tiene que suplicar en calidad de asesor al ex alferado o pasante de la fiesta. En las parcialidades son conocidas como *kiyas* (facilitadores).

También son autoridades vitalicias ciertas personas que recibieron el impacto del rayo o los que, por nacimiento, tienen alguna deformación física. Ellos son *uñiri* (la que da lectura de la coca y predice lo que va pasar), *yatiri* (sabio que adivina observando todos los elementos naturales), *paqu* o *kiya* (el que realiza los rituales y cumple como asesor en la crianza de la chacra y a la vez es adivino) y, finalmente, *mallku*, la autoridad carismática en crianza de la chacra, nombre con el que también se denomina a los cerros tutelares y al mismo cóndor.

Paralelamente, aparece con la categoría de brujo conocido como *luriri*, el que prepara rituales para malos parajes, o los *layqa* y *tuku* (brujos) y los *ch`amakani*, personas que realizan rituales solamente en la noche para diversos casos. En realidad las distintas denominaciones de los maestros o sacerdotes andinos sugieren diferentes funciones, pero en la práctica unos y otros no están clasificados ordenadamente. Más bien tienen un

carácter holístico y más que especialistas en asuntos específicos, pueden cumplir muy diferentes papeles, según cada caso.

3.2.2. Autoridades comunales

En la vigente estructura organizativa, las autoridades actuales vienen recreando las funciones según la ley de comunidades campesinas, pero también en base a la convivencia ancestral.

Entre las autoridades comunales destacan los tenientes gobernadores (anexo 6: foto 12). Son autoridades de las parcialidades elegidas por un periodo de un año. La modalidad de asumir el cargo es por turno. En este caso todos los habitantes que viven en forma permanente en el distrito deben pasar el cargo de teniente gobernador. En los momentos festivos de la parcialidad, los tenientes gobernadores participan activamente y son protagonistas a la hora de realizar actividades comunales como arreglo de las carreteras, limpieza de canales de riego, limpieza de pozos o manantiales y reuniones, siendo los directos los encargados de convocar y organizar. La justicia comunitaria es administrada por las autoridades de la parcialidad, que gozan de legitimidad y apoyo de la población. Las normas y reglas de la justicia comunitaria son normas de costumbre, que van creando precedentes por la repetición y por la práctica cotidiana. Las sanciones de la justicia comunitaria tienen por finalidad la reparación del daño y el retorno a la armonía comunal. Y tienen como límite el respeto a los derechos fundamentales.

El ejercicio de la autoridad comunal está legitimado por la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas, el Convenio 169 de la OIT, la Constitución Política del Estado y otras leyes nacionales. La Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas (Resolución aprobada por la Asamblea General el 29 de junio del 2006), establece que “los pueblos indígenas tienen derecho a promover, desarrollar y mantener sus estructuras institucionales y sus propias costumbres, espiritualidad, tradiciones, procedimientos, prácticas y, cuando existan, costumbres o sistemas jurídicos, de conformidad con las normas internacionales de derechos humanos” (artículo 34). El Convenio 169 de la OIT señala que “dichos pueblos deberán tener el derecho de conservar sus costumbres e instituciones propias, siempre que

éstas no sean incompatibles con los derechos fundamentales definidos por el sistema jurídico nacional ni con los derechos humanos internacionalmente reconocidos. Siempre que sea necesario, deberán establecerse procedimientos para solucionar los conflictos que puedan surgir en la aplicación de este principio” (artículo 8.2). Y el mismo Convenio declara que “en la medida en que ello sea compatible con el sistema jurídico nacional y con los derechos humanos internacionalmente reconocidos, deberán respetarse los métodos a los que los pueblos interesados recurren tradicionalmente para la represión de los delitos cometidos por sus miembros” (artículo 9.1.).

Las autoridades son elegidos para un período de un año y estas tienen que constituir pareja, es decir, no se puede elegir a una sola persona *ch’ulla* (impar). El concepto de par es fundamental en la cultura aymara: la autoridad está en el marido y la mujer y los dos pasan el cargo. Se trata de una dualidad complementaria y sustancial. Además cuando son cargos agrofestivos en el escenario comunal, estos no recaen de manera individual en jefe de la familia, sino en toda la familia. En la zona de pesquisa las autoridades como tenientes gobernadores cumplen una diversidad de actividades:

- Coordinar con las autoridades del Estado a través del Gobernador distrital, Alcalde distrital y provincial para desarrollar las actividades como los programas sociales en la localidad. Es una costumbre que los tenientes gobernadores se reúnen todos los domingos en el despacho de gobernador distrital, donde reciben información acerca de las actividades que está realizando el Estado, a través de gobiernos locales como es Municipalidad, gobierno regional y agencias agrarias. En estas reuniones también realizan acuerdos sobre las gestiones para sus parcialidades. Las autoridades son los que representan a la parcialidad, por ello las instituciones en la primera instancia tienen que comunicarse con las autoridades. De la misma manera en una reunión de los pobladores se da cuenta a los habitantes de los informes que han recibido y de los acuerdos. Así, pues, los tenientes gobernadores son nexos con las instituciones del Estado.
- Rondar el territorio de la parcialidad, protegiendo de los daños a las chacras. Esta actividad no la realiza solamente el teniente gobernador, sino los regidores de manera rotativa. Así, dan vueltas a toda la parcialidad, particularmente donde están ubicadas las parcelas de cultivos “*suyus*”. Dado que los habitantes no pueden pastar a sus

ganados cerca de los cultivos (lo que se acuerda al inicio del año), cuando la autoridad encuentra al ganado bovino o vacuno consumiendo follajes de cultivos, estos son confiscados y sus dueños tienen que llevar *muñas* (planta silvestre) al despacho de la autoridad, para liberar a los animales decomisados. Estas plantas son almacenadas por las autoridades para ser quemadas cuando hay presencia de helada y/o granizada.

- En la parcialidad las autoridades son consideradas como padres de la parcialidad, de ahí el enorme respeto hacia ellos. Cuando realizan la ronda a la parcialidad, suelen hacer recomendaciones a los pastores, que estén atentos de sus ganados y ocupados con el hilado de lana para confeccionar las prendas de vestir o recogiendo leñas (combustible) para cocinar, porque en algunos casos en el pastoreo saben dormirse los niños o adultos. Por ello las autoridades cumplen con las recomendaciones. Así, los pastores están atentos de sus animales.
- Recomendar a los pobladores en las reuniones o visitando casa por casa, para que no maltraten la chacra, ya sea abriendo caminos o causando cualquier otro daño. Existe un respeto único a los cultivos. Los pobladores no pueden hacer caminos peatonales entre las parcelas de cultivos. Los tenientes gobernadores realizan visitas a las familias que infringen tales preceptos y, si es necesario, los multan con la obligación de llevar *muñas* (planta silvestre). Si el daño es mayor la multa es en dinero o producto agrícola.
- Hacer cumplir las sanciones acordadas por la asamblea de la parcialidad. Las autoridades tienen acuerdos internos en la parcialidad, para regular algunas actitudes de los habitantes como la tardanza en los trabajos de limpieza de los canales de riego, caminos herradoras, pozos, participación en los rituales, en los entierros y otros. Existe una multa según el caso de S/. 1.00 a 10.00. Así, una falta a un trabajo comunal es sancionada con S/.10.00 soles, mientras que por una tardanza solo hay que pagar S/. 1.00 soles. En algunos casos el infractor tiene que pagar con jornales de trabajos comunales como en los arreglos de los centros educativos, puesto salud y otros.
- Coordinar conjuntamente con otras autoridades de la comunidad o localidad para evitar los daños causados por fenómenos como veranillos, inundaciones, granizos, heladas, vientos, etc., así como por presencia de plagas. Para esto recurre a

conocimientos y experiencias de los pobladores. Las autoridades y los pobladores están atentos a las circunstancias que pueden desembocar en granizadas, heladas y vientos. Para ello conversan con toda la colectividad natural y el *kiya* (sacerdote aymara) puede presagiar a través de sus sueños la presencia de estos elementos, así como observando a la *señas* (bioindicadores).

- Motivar la apertura o limpieza de zanjales al inicio de la época de lluvia en las áreas de mayor crianza de la agrobiodiversidad. Se trata de un trabajo colectivo fundamental en las parcialidades. Para realizar limpieza de ríos temporales, se convoca una reunión y se acuerdan los días de trabajo. Esto resulta fundamental dado que en la época de lluvia estos ríos temporales pueden colapsar y afectar a los cultivos.
- Otras acciones que encarga la comunidad en beneficio del cuidado de la chacra.

Los Tenientes Gobernadores tienen sus propios símbolos y elementos distintivos. Los varones lucen:

- Poncho huayruru: En los Andes el poncho tiene un hondo significado. Muchos afirman que es el abrigo de las chacras. Cuando una autoridad se pone poncho se dice que “está abrigando a sus habitantes y a las chacras para que tengan una buena cosecha”. Los tenientes gobernadores tienen que estar con su poncho de manera permanente en la época de cultivos. Si por alguna circunstancia alguno de ellos se quita el poncho, ello puede presagiar heladas, veranillos o inundaciones que se presentarán en la campaña agrícola.
- Sombrero con su flor: Se trata de un distintivo propio de las autoridades aymaras. El sombrero negro es signo de respeto y las flores son “para armonizar y hacer florecer las chacras de la comunidad”. Las autoridades no pueden quitarse el sombrero y las flores no tienen que estar secas. Por ello cuando “le toca cargo” ellos suelen cultivar plantas de clavel en sus huertos familiares para abastecerse todo el año.
- Chalina blanca o nogal: Es un distintivo propio de las autoridades de las comunidades aymaras. El significado de esta prenda guarda relación con el tiempo cíclico. Las

autoridades no pueden usar chalina de lana sintética, sino que esta ha de ser de alpaca o llama, lo cual contribuye simbólicamente a la armonía en todos los actos de las autoridades.

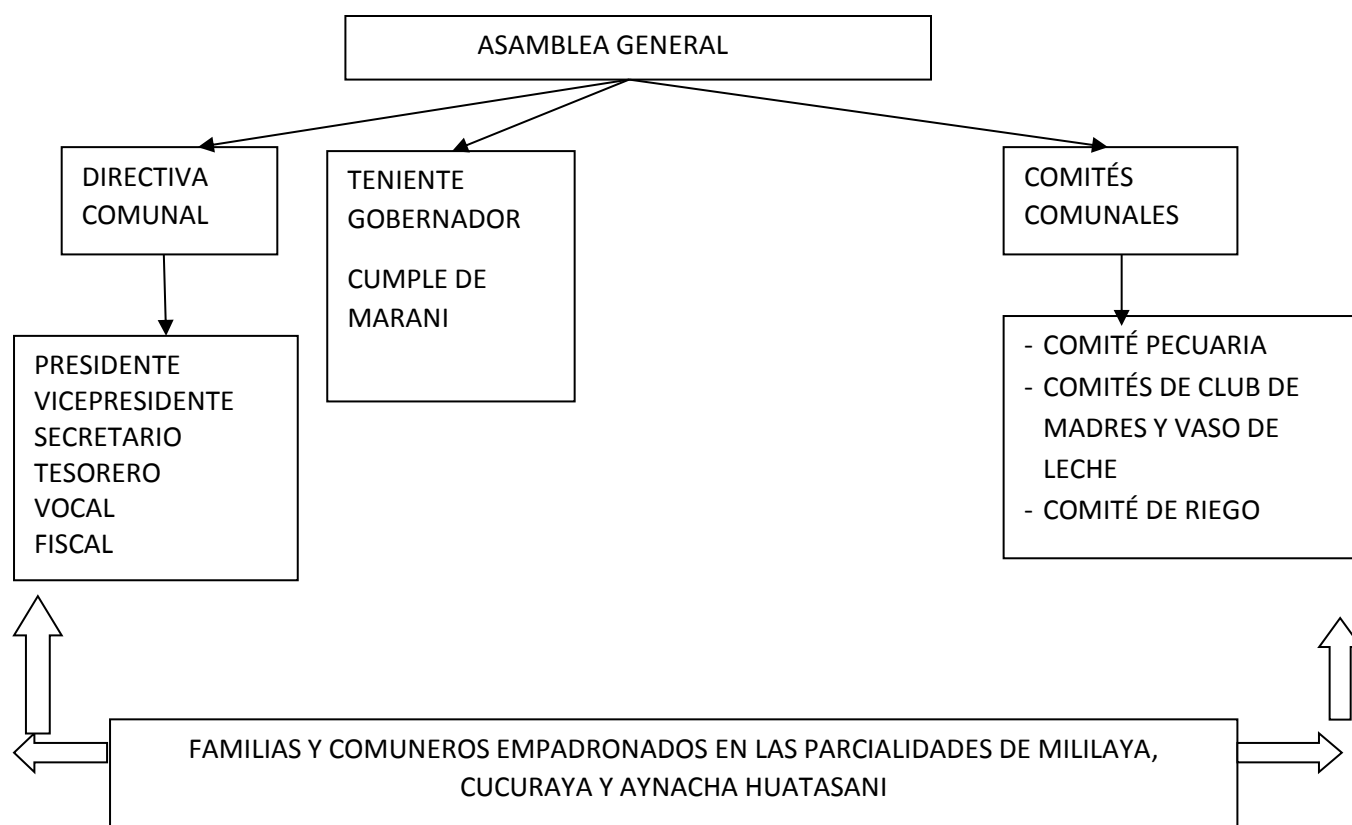
- Surreago o chicote: Este objeto es signo de respeto y obediencia de parte de la comunidad. Es portado siempre por el teniente gobernador en las reuniones comunales o con otras comunidades aledañas. Creemos los aymaras que por el chicote fluye la purificación y que este revierte los conflictos en armonía. No se trata de un castigo. Donde otros ven un castigo, los aymaras lo interpretamos como una sanación o purificación en relación a un conflicto familiar o comunal. Estas autoridades en los momentos de las ceremonias rituales ya no portan surreago, sino la *wara* (vara) adornada con flores de clavel y *cantuta* (arbusto silvestre) que simbolizan el poder del *Marani* (autoridad de la chacra).
- *Kapachu* es una bolsa grande tejida de lana de llama o alpaca: Esta prenda tiene hondos significados relacionados con la abundancia. La autoridad lleva siempre en esta prenda hojas de coca (anexo 6: foto 13), fiambre, vino, alcohol y diversos elementos rituales. En la época de la chacra no puede faltar fiambre (comida), porque en esta época las autoridades priorizan la visita a las abuelitas y abuelos de la parcialidad con la finalidad de constatar si están cocinado o no sus alimentos. Es preceptivo agasajarles como lo es también a los niños huérfanos. En relación a esta actitud, existe la creencia de que regalarse a los abuelos y niños huérfanos se está haciendo lo mismo con las deidades criadoras como: a la lluvia, granizada, viento a los cerros tutelares etc.

También las mujeres tienen sus distintivos:

- *Phullu* negro: En los Andes, en muchas situaciones, lo negro significa lluvia en su temporada. Creemos los aymaras que la mujer no debería quitarse tal prenda, sin que exista peligro de veranillos.
- Pollera Verde: Está en lugar de la chacra y la alegría del campo. Las mujeres de las ex autoridades se visten pollera verde en la época de la chacra y en la época seca color rojo, generalmente.

- **Lliklla:** Es una prenda tejida de lana de llama o alpaca de color negro. En ella cargan las mujeres, como: las hojas de coca en una *istalla* (mantel pequeño tejido de la lana de llama), fiambre (comida) y los recados rituales como *misa* (objetos pequeños hechos de dulces), productos agrícolas como: papa, quinua, maíz, cañihua, habas y cebada un puñado de cada uno en bolsitas de plásticos, panes y frutas, a este atado se le conoce como *kumana*, (la dispensa) que simboliza almacén de productos. Las mujeres autoridades son las más indicadas para llevar la *kumana*, porque en los rituales las mujeres simbolizan a la *pachamama*.
- **Chicote amarrado en la cintura:** Es el símbolo de la autoridad local. En las diversas reuniones y trabajos comunales la autoridad tiene que portar este símbolo que sirve, según los aymaras, para ahuyentar a la granizada y helada. Cuando existe emparejamiento en la parcialidad, las autoridades son invitadas en la ceremonia de pedido de la mano de parte del novio. Los familiares de los novios solicitan a las autoridades para que le proporcionen las bendiciones a la nueva pareja. Para ello es necesario dar dos chicotazos a la nueva pareja, acto que tiene que transcurrir a media noche. La autoridad varón le da al novio y la mujer le da a la novia. El acto simboliza que la nueva pareja es aceptada por la colectividad y que están capacitados para pasar los cargos comunales.
- **Sombrero negro floreado:** Simboliza la vida en su plenitud en la parcialidad. Las mujeres autoridades actuales y las que han pasado el cargo en la época de la chacra tienen que llevar las flores de clavel o rosas de manera permanente. Esto significa que los cultivos están vigorosos.

Cuadro 6: Estructura organizativa de las parcialidades: Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani



Fuente: Acta del año 2015

3.2. Fiestas de productos

Los diferentes rituales y fiestas en las comunidades campesinas no están al margen de lo que cierta antropología social ha denominado “temposensitividad popular” (Del Campo, 2005:11). A pesar de los cambios generados por la presencia de diferentes confesiones religiosas, la educación reglada y la migración, las fiestas andinas aún muestran muchos elementos que se consideran tradicionales y propios. Para los aymaras, las prácticas actuales, aunque híbridas, siguen mostrando en su esencia las lógicas tradicionales y, de hecho, la mayoría cree que básicamente han pasado de manera inalterada³⁷.

³⁷Cuando les preguntamos acerca de su origen, continuidades a través del tiempo, razones por las que participan o acuden a ellos, y, sobre todo, de los sentimientos que genera la participación individual/colectiva en los mismos, la frase que con mayor frecuencia escucharemos es la de que “esto siempre ha sido así”; o variantes sobre la misma idea para indicar que “siempre se ha hecho así”, “lo recuerdo desde siempre” o, reforzando explícitamente el mismo discurso de continuidad atemporal de los

Para los criadores de agrobiodiversidad en el altiplano, una fiesta o un ritual supone un espacio de confluencia de los miembros de la colectividad con lo divino, frecuentemente con vistas a la crianza de la vida. En sentido holístico se entiende que los cerros tutelares denominados *Achachilas*, la madre tierra *pachamama*, las *llawllas*, las *ispallas* y demás miembros de la divinidad andina han criado al hombre. Dependiendo de las circunstancias y momentos de crianza de las chacras, habrá rituales muy simples y otros de alta densidad sacramental con participación masiva de las familias de toda la comunidad, con música, danza y canto. El *jaqi*, el humano, facilita esa crianza, cría a los animales, el suelo, los pastos, cría a las divinidades ofreciendo las comidas rituales. Por su parte estas entidades de la misma manera contribuyen a la crianza del agua, de las pasturas naturales y del clima. Para los pobladores aymaras de Tilali, la falta de lluvias en los meses de diciembre y enero es motivo de angustia. Para salvar las cementseras, los *Maranis*, *Ararías* y autoridades en general recurren a los *kiyas* (sabios), y ellos recomiendan las medidas rituales a adoptar. El campesino está en estrecho contacto con su medio natural, realizando fiestas en determinadas fechas relacionadas con sus actividades de crianza de cultivos. Alberto del Campo (2006:105) comprueba que “la fiesta ha sido siempre una de las maneras de medir el tiempo, de ordenarlo según fases significativas para el hombre, marcando con el signo de lo extraordinario determinadas fechas: solsticios y equinoccios, comienzos del año agrícola, inicio de las cosechas, etc.”. Para los andinos el tiempo es circular y por ello los rituales y las fiestas se insertan en los cambios de la vida en un contexto del tiempo cíclico natural. A continuación exponemos algunas fiestas y rituales vigentes en las parcialidades del distrito de Tilali en las que las autoridades tienen una participación plena en la organización.

3.2.1. Fiesta de los productos en la Candelaria (2 de febrero)

En las parcialidades de Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani, se celebró el 2 de febrero del 2016 la fiesta de los productos, dedicada a los primeros frutos de los diferentes cultivos. En la parcialidad de Aynacha Huatasani la ceremonia estuvo organizada por el teniente gobernador Don Otolin Apaza Sucaticona, de 55 años de edad, en coordinación con su *kiya* (sacerdote andino). En esta ocasión el teniente gobernador es *Marani* y los regidores que le acompañan son los *Ararías*.

rituales, “así lo hicieron nuestros padres” o “cuentan” (los ancianos o empleando el modo indicativo de manera indefinida) que siempre lo han conocido o celebrado del mismo modo (Agudo 2009:51).

El primero de febrero van a pedir licencia a los *Apu-maranis* (cerros tutelares) y luego visitan a los *suyus* (espacios con cultivos) para recoger los primeros frutos de los cultivos. Al llegar al *suyu* realizan la *ch'uwa* a las *ispallawallas* (deidad de los productos), como papa, *apilla mamas* (oca o engreídas), izaño, quinua, cebada, habas y maíz. Luego adornan a los productos con flores de cantuta, amarrándolos con lana de llama, con serpentina y *ch'allan* con aguardiente y vino. Después de estas ceremonias, el *Marani* con su esposa *t'alla marani* recogen los nuevos frutos y los depositan en la *kumana*³⁸ (atado ritual), para su guateque.

Día central es el 2 de febrero. En la madrugada los regidores se concentran en la casa de teniente gobernador llevando los recados rituales, los productos para preparar alimentos como: papa, chuño, zanahoria, cebolla y otros productos para consumo en el almuerzo. Los vecinos y los familiares también “realizan la reciprocidad” con la autoridad, es decir haciendo aporte con los alimentos y recados rituales. Por ello el cargo no recae de manera individual en una sola persona sino en toda la familia, incluso, en cierto sentido, en toda la comunidad. Por su parte el teniente gobernador tiene que degollar uno o dos corderos para preparar el desayuno, almuerzo y cena ritual. Después del desayuno esta fiesta empieza con las *t'inkhas* (ritual) en tres partes o momentos: *mäqallta* (un inicio), *mälastusi* (un medio día) y *mäispíritu santu* (un final). En esta última parte de la *t'inkha*, que generalmente es por la tarde, el *Marani* saca de la vivienda (despacho del *Marani*) a las *ispallas* en dos atados de los cultivos guardados en la víspera, en el siguiente orden: un atado de color negro que corresponde a las *t'alla mama* (para la esposa de Marani y mujeres que participan en el ritual) y otro para la mesa de los varones, *kawiltu marani* (para el *Marani* y para los varones participantes). El par complementario es fundamental en los rituales que más adelante analizamos. Cuando los dos atados de *kumana* están listos para la fiesta, el *kiya* solicita al *Marani* el atado de los productos de la campaña anterior. Estos productos viejos son juntados con los productos nuevos. El *kiya* levanta la *kumana* (atado de los productos) uno por uno de la cosecha anterior y la nueva invocando y agradeciendo a las deidades. Al juntar las *kumanas*, el *kiya* simbólicamente hace conversar a los productos de la cosecha anterior y nueva. Para ellos esto supone el traspaso de cargo de productos. Es como si la papa vieja

³⁸ *Kumana* es un atado de color negro que lleva el *Marani*. En la *istalla* como: la coca, cebo de la llama, lana de la llama, panes, frutas diversos, flores de clavel, vino, alcohol y otros elementos rituales.

dijera a la papa nueva: “igual que nosotros, como las hemos criado a estos habitantes, a ustedes también les toca criar igual que nosotras”. Después de este acto los acompañantes también alzan el fruto de todas las chacras y dan gracias a los criadores de la vida en los andes. Así mismo piden bendición para toda su familia.

Después del *ispíritu santu* (ultima parte del ritual), el *kiya* hace cargar al *kawiltu marani* y también a la *t'alla mama* a las *kumanas* (atado sagrado de los productos). Cuando están cargados, el *kiya* toma la mano del *Marani* y él de igual manera a los Ararias. Formando una cadena se intercalan mujeres y varones. Todos están, en ese momento, entonados con la chicha y aguardientes, por lo que es el momento de realizar el baile; se canta al compás de los *pinkillus*, conocido también como *wiphalitu* y recorriendo por los caminos principales de la parcialidad. También van a ver las chacras de cultivos, de manera que cantan para cada cultivo. El tema central de la canción es invocar y llamar a los espíritus de los cultivos de la siguiente manera:³⁹ (anexo 6: fotos 21 al 25).

...Inawrasati kunacha
oca mamana urupaw
nayatwa nayatj'a
ch'uwirimaj'a nayatwa
Jawsatataw jawsayata
paris qirumpi jawsayata
jawsayataw jawsayata
paris tarimpi jawsayata
Qillulla pampa aytiski
sajuma pampa aytiski
jawsayataw jawsayata
urumaw sipan jawsayata...

... No es cualquier día
es el día de la oca madre
Yo Soy. Yo Soy
Yo Soy tú ch'uwiri. Yo soy.
Estás llamado, estás llamado,
con un par de copas estás llamado
estás llamado, estás llamado;
con par de prenda estás llamado.
Una Pampa amarilla que agitas,
una pampa de colores que agitas,
estás llamado, estás llamado;
por tu día estás llamado...

Esta cadena de bailarines se traslada de parcela en parcela por los cultivos, siempre ingresando por el lado de derecho de las parcelas, así hasta el atardecer. El centro de esta fiesta ritual es la *kumana*: el atado ritual. Después de recorrer las parcelas de cultivos, llega a la casa de la autoridad. Antes de guardarla, todos realizan la *ch'alla* con vino y con chicha y otros le *florean* con las flores de rosa y cantuta y se guarda en el despacho del teniente gobernador. Después los habitantes continúan con *kawiltiyaña* (invocar y armonizar) en la

³⁹ Canciones que se canta cuando se visita a los *suyus* (lugares de cultivos) acompañado con *pinkillus*. Recopilado en 2016, en la parcialidad de Aynacha Huatasani.

casa del teniente gobernador. Otros pobladores se van retirando a recoger sus ganados y en la noche regresan para acompañar a las autoridades y a la *kumana*.

En la parcialidad de Mililaya, de igual forma, el 2 de febrero se realiza la fiesta de los cultivos. El *Marani* (autoridad de las chacras) y *Mit'ani* (esposa de *Marani*) actúan conjuntamente con sus 15 *Ararias* (regidores). Estos son autoridades que secundan al *Marani* representando a cada cultivo y son los encargados de realizar la fiesta a los cultivos. El año 2015 la fiesta de los cultivos se inició el 30 de Enero: el *Marani* con sus *Ararias* primeramente dan inicio con la *ch'uwa* (esparcir con vino y chicha a los cultivos) en el *suyu* (espacio de cultivos). Luego han visitado todos los cultivos que mejor se han desarrollado. Luego han realizado la *ch'uwa* sacando los nuevos frutos de la siembra *milli* (de las primeras siembras). Así en esta fecha se recolecta los nuevos frutos y estos productos constituyen la nueva *kumana* para el *Marani*. Ello es celebrado con baile y canciones. Al respecto tenemos testimonio de don Fructuoso Quispe Larico, de Cucuraya, de (60 años):

La fiesta de nuevos frutos siempre ha sido 2 de febrero, la virgen de mamita Candelaria siempre nos trae los frutos, por eso las autoridades y pobladores nos organizamos para celebrar, preparándonos bebidas, comida y bailamos el *wiphalitu* y cantamos a la *kumana*.

Estas canciones para *kumana* (atado de los productos) han sido grabadas en la fiesta de *Ispalla* en 2015. Después de transcribirlas han sido revisadas por el ex-Marani Rufino Limachi Sucaticona de Mililaya, hombre experimentado de 66 años. Aquí podemos constatar la existencia de versos para cada cultivo. Son canciones que solamente se cantan en esta fecha:

...Papasituy papasitu
inaurasati kunacha
paris tarimpi jausayata
paris qirumpi jausayata
kumanaparu jausayata

...Papasito y papasito
no es cualquier día
con un par de prenda estás llamada
con par de vasos estás llamada
a tu dispensa estás llamada

Primera *kumana* para *ispallawallataki* (papa)

Akarakiwa ispallawallataki
inaurasati kunacha
kumanaparu jausayata
inka casaratankiwa
maranqalluja sipanja

Este es para las ispallas (deidades),
no es cualquier día,
a tu dispensa estás llamada
donde se casó el inka,
cría que tiene un año.

Segunda kumana para much'u (cebada)

*Akarakiwa much'utaki
kumanaparu kumant'ata
paris qirumpi jausayata
paris tarimpi jausayata*

Este es para la cebada
a tu dispensa estás guardada
con par de vasos estás llamado
con par de prendas estás llamada

Tercera kumana para chuqupa (haba)

*Akarakiwa choqopataki
kumanaparu jausayata
katuillatsa jausayata
paris tarimpi jausayata*

Este es para habas
a tu dispensa estás llamada
de isla estás llamada
con par de prendas estás llamada

Cuarta kumanapara lampaya (oca)

*Akarakiwa lampayataki
kumanaparu jausayata
katuillatsa jausayata
khukiillatsa jausayata*

Este es para la oca
a tu dispensa estás llamada
hasta de isla estás llamada
de altura estás llamada

Quinta kumana para illacu (olluco)

*Akarakiwa illakutaki
kumanaparu jausayata
inkacasaratankiwa sipana
kumanaparu jausayata
inaurasati cunacha*

Este es para olluco
a tu dispensa estás llamada
donde se casó el inka
a tu dispensa estás llamada
no es cualquier día

Sexta kumana para tunqu (maíz)

*Akarakiwa tunqutaki
kumanaparu jausayata
katuillatsa jausayata
chukiillatsa jausayata*

Este es para maíz
a tu dispensa estás llamada
de isla también estás llamada
de altura también estás llamada

Séptima kumana para jupha mama (quinua)

*Akacaraliwa quinuamamataki
inaurasati kunacha
kumanaparu kumant'ata
inaurasati kunacha
papasituy papasitu*

Esta es para la quinua madre
no es cualquier día
a tu dispensa estás llamada
no es cualquier día
papasito y papasito

Octava kumana para quintaliru (café)

*Akarakiwa kintamamataki
paris tarimpi jausayata
quri kumana jausayata
qulqi kumana jausayata*

papasituy papasitu
Este es para el café
con par de prendas estás llamada
dispensa de oro estás llamada

dispensa de plata estás llamada

papasito y papasito

Novena kumana para phurija (papa precoz)

*Akarakiwa phurijataki
kumanaparu jausayata
yurimatsa chikipanitsa
jausayatawa jausayata*

Este es para papa precoz
a tu dispensa estás llamada
de la zona intermedia
estás llamada y rellamada

Décima kumana para alverja

*Akarakiwa nolibirtotaki
kumanaparu jausayata
papasituy papasitu
jach'a cumanarijausayata*

Este es para alverja
a tu dispensa estás llamada
papasito y papasito
a la dispensa grande estás llamada

Undécima kumana para apharu (pariente silvestre de papa)

*Akarakiwa apharutaki
inaurasati cunacha
kumanaparu jausayata
jausayatansa jausayata*

Este es para papa silvestre
no es cualquier día
a tu dispensa estás llamada
estás llamado y rellamada

Duodécima kumanapara sank'ayu (variedad cactus)

*Akarakiwa sink'ayutaki
inaurasati cunacha
papasitoy papasito
inaurasati cunacha*

Esta es para el cactus
no es cualquier día
papasito y papasito
no es cualquier día

Décima tercera kumana para tierrapachamama

*Akarakiwa pachamamataki
inaurasati cunacha
tira marani, tira mit'ani
papasituy papasitu*

Este es para pachamama
no es cualquier día
tierra padre y madre
papasito y papasito

Décima cuarta kumana para layuch'ijmutaki (trébol)

*Akarakiwa layoch'ijmotaki
inaurasati cunacha
cebarilla pampa aitiski
sajuma pampa aitiski
papasituy papasitu*

Este es para trébol
no es cualquier día
pampa de cebadilla que agita
pampa colorida que agitas
papasito y papasito

Décima quinta kumana para pastía (todos los pastos naturales)

*Akarakiwa pastiataki
kumanaparu kumant'ata
qalpach kumanaru kumant'ata
cumanaparu kumant'ata
suyusasa muyjt'atawa
kumanaparu kumant'ata*

Este es para pastos
a tu dispensa estás guardada
a todo dispensa está guardada
a tu dispensa estás guardada
nuestro *suyu* está dando vuelta
a tu dispensa estás guardado

*Inkacasaratankiwa
mallku juntawi uyunkiwa
maranqalluj'a sipana
Amsta jilat'ankiw mit'anqallu
kumanaparu kumant'ata*

Está en la casa donde el Inca se casó
en el cerco de todas las autoridades
la autoridad menor diciendo
de la parte alta diciendo
a tu dispensa estás guardada

*Suyusasa muyjt'atawa
kumanasa kumant'ata
yurimatsa jausayata
chikipanitsa jausayata
jausayatansa jausayata
inaurasati cunacha
maranqalluwa sipaj'a*

Nuestro *suyu* está dado vuelta
la dispensa está guardada
de la selva también estás llamada
de la zona intermedia estás llamada
llamado y rellamada
no es cualquier día
de la autoridad menor diciendo

En esta fiesta todos los participantes varones representan *muchus* (granos) y las mujeres son *ispallas* (papas). Todos los integrantes tienen su *kumana* familiar y en este guateque ellos cargan al igual que el *Marani*. En esta fiesta también tiene protagonismo la Virgen María Candelaria. Algunas familias tienen en su casa imágenes de los santos y santas. Los elementos de ofrenda son adquiridos de los mercados como: *dulce misa* (ofrenda), la coca, alcohol, gaseosas, cerveza, vino y otros. En estos momentos sagrados existe un lenguaje ritual, y sin duda puede afirmarse que “estos patrones de conducta del pueblo aymara están ligados por la práctica de una moral originada por su cosmovisión” (Polar, 1991:131). Nos complementa con su testimonio don Rolando Pomari de Mililaya (68 años):

Justamente, en este día, en este momento, el *Marani* se encuentra en la casa del Inca que les casó. Así mismo en este momento está lleno de gente en esta *kumana*. Ellos están haciendo bailar a las nuevas *ispalla*, como también están haciendo llegar a la Mamita Candelaria. Esta costumbre del *Marani* es de antes y hasta ahora nosotros los de Mililaya seguimos con el *Marani*. Es él quien cuida las chacras. Hace momentos llegó el *wiphalitu* aquí a la *kumana* a invocar a las deidades de los productos. Ese *wiphalitu* ahora le está haciendo levantar al *Marani* cargado de la *kumana*. La *mit'ani* también, la mujer guía del *wiphalitu* hace lo mismo. Ambos están cargados de la nueva *kumana* y todos vamos a ir a dar vuelta al *suyu*,

van hacer visita a la buena *kumana* en el *suyu*. Así mismo están presentes las autoridades mayores, o *pasmados* (ex autoridades) y todos los acompañantes vamos acompañar.

Otra fiesta importante es la *Mamatana urupa* (día de los productos deformadas), que se celebra en Pentecostés o espíritu (fecha movable en el mes de mayo). En este acontecimiento se realiza la *ch'uwa* dedicada a los frutos de las diferentes chacras, principalmente a las *mamatas* (tubérculos deformadas) (anexo 6: fotos 37 al 40). Sobre el tema nos ilustra don Baltazar Sucaticona (60 años), de la parcialidad Cucuraya:

Antes, mi abuelita hacía la *ch'uwa* a las cosechas guardadas en *phinas* (montones de papa cubierta con tallos de cebada) con sangre de cuy. En el día del *ispíritu tata* muy temprano lo agarraba un cuy macho y lo llevaba donde estaban depositados los frutos de las chacras (papa, oca, y otros) y sobre la *phina* de papa, lo cortaba y lo bajaba la cabeza al cuy, con la sangre caliente del cuy lo hacía la *ch'uwa*, toda la vuelta de todas las *phinas* de tubérculos. Esta actitud era para motivar a que las semillas de los tubérculos andinos se animaran y se estimularan para multiplicarse más rápido igual que los cuyes en siguiente campaña agrícola.

La *ch'uwa* en su forma original no se practica en las parcialidades, pero la gente sigue haciendo la *ch'uwa* en *ispíritu tata* a los frutos de los cultivos (anexo 6: fotos 37 al 40). En la víspera de Pentecostés la gente que tiene fe al *ispíritu tata* va a la capilla del pueblo de Tilali. Allí existen varias imágenes de Santos. Los pobladores que acuden prenden su velita para cada uno de sus integrantes de la familia y de igual manera para sus chacras y ganados, con la creencia de que los Santos le protegerán de los males y bendicirán sus productos ya cosechados que están listos para la clasificación y transformación en chuños, tunta y tuntillas.

En el día central del espíritu en la mañana (aproximadamente a las 10) las autoridades y pobladores se reúnen en la capilla. A continuación llega el *animador cristiano* (párroco de la provincia de Moho) quien da la bienvenida a todos los presentes. Seguidamente prepara el agua bendita y comienza la ceremonia religiosa tal como manda la religión católica. Al finalizar la ceremonia religiosa, el mismo animador hace una oración a las *achachilas*, *marani*, *pachamama* y a todas las deidades de la colectividad natural, agradeciendo por las bondades que ha dado a la población. Después de las oraciones, los asistentes extienden sus *inkuñas* en el suelo exponiendo los mejores frutos *mamatatas* y arrodillándose levantan en sus manos los frutos. Con esta actitud, cada asistente se alienta en un suspiro profundo pidiendo disculpas por los frutos de las chacras, diciendo:

De ti *ispallawalla* (deidad de productos), *mistiza mama* (madre oca), *jupha mama* (madre quinua) y de todos los cultivos; Nos abusamos de ti, nos burlamos, criticamos, te echamos afuera y tú nos comprendes. No nos dices nada, será porque te falta tu boca, será porque no hablas, no lloras. De todos estos hechos perdónanos, discúlpanos porque nosotros somos unos ignorantes que no comprendemos de lo que tú eres.

Así mismo *Mallku marani*, *marani*, *pasmaru marani*, *pachamama santa tierra*, *inca paillitani marani*, ustedes danos bendiciones para que nuestras dispensas estén llenos y que todos los habitantes del lugar vivamos bien.⁴⁰

Otra de las fiestas de productos de mucha importancia se celebra el 4 de diciembre (Santa Bárbara). En la localidad de Moho, en este día las familias campesinas encabezadas por las autoridades (como tenientes gobernadores y auxiliares) se trasladan al pueblo, cargados de productos nuevos como cebada, habas, papa y flores para realizar la *ch'alla* y *ch'uwa* en la iglesia de Moho. Las familias en la mañana se reúnen en el local comunal y luego se trasladan acompañadas con los músicos *wiphalitus*, al pueblo. Cuando llegan las autoridades y familiares, antes de ingresar a la iglesia se persignan y cuando están dentro de la iglesia lo primero que hacen es acercarse al santuario para orar e invocar a las deidades. Rezan el padre nuestro, el ave María y se van acomodando de manera ordenada según la llegada. Descargan sus *kumanas* (atado de los productos) y ponen sus atados en filas. Las mujeres se sientan detrás de la *kumana*. En este atado no solamente hay productos cultivados, sino también traen productos de la selva como plátanos, naranja, papaya, yuca y otros. En esta ceremonia no pueden faltar las flores de clavel, rosa, cantutas y otras plantas silvestres. En este contexto, las flores representan a los ganados. Si hay bastantes flores de rosa de color rojo, eso significa que habrá bastante ganado en la altura y por lo tanto no faltará lana para las actividades de artesanía. También en la iglesia prenden las velas. La cantidad de velas depende del número de los integrantes de la familia. Esto lo hacen extensivo a los cultivos y ganados. Otras familias preparan en forma de vela de cebo de llama y/o alpaca, generalmente prenden para la salud. Cuando se rompe o se cae en algunos casos, se curva y lagrimea la vela en el ambiente. En el pensamiento de los pobladores existe la creencia de que cuando se presenta en esta exhibición las velas, ello significa que hay en la familia enfermos y problemas.

Los músicos se quedan en la puerta de la iglesia y se forma un conjunto grande. Cuando son un grupo nutrido, esto es signo de una campaña agrícola con buena producción.

⁴⁰Datos recogidos en la fiesta de pentecostés en la localidad de Tilali-2015

Están con su poncho *wairuru* de color rojo y negro, y el sombrero negro con flores de clavel. La chuspa es fundamental: en ella se lleva las hojas de coca. En los momentos de descanso entre los músicos intercambian la chuspa de coca, a manera de reciprocidad y amparo. También en esta fiesta se encuentran familiares y amigos. Es un momento de plática sobre la vida. De cada *suyu* del lado derecho e izquierdo llegan los músicos y se quedan tocando en la puerta de la iglesia. En este entorno también existe un contra punteo entre tocadores. Rige respeto según el estilo y forma de tocar que tiene cada cual pero, sobre todo, por la antigüedad de ser músico. Los jóvenes también van aprendiendo estas costumbres (anexo 6: fotos 111 al 117).

Para los participantes, la Virgen Santa Bárbara simboliza a la *pachamama*. En este ambiente concreto, la Virgen y la *pachamama* son equivalentes para los pobladores. Las autoridades comunales en esta ocasión son alferados que hacen la fiesta a la Virgen Santa Bárbara. Los representantes del ayllu *kupisaya* (del lado derecha) y *chiqasaya* (lado izquierdo), bajan a la Virgen de su andamio y la desvisten cubriéndola con ropa campesina: pollera y manta sobre ella ataviándola con todos los productos. Cada autoridad amarra algunos productos en alguna parte de la Virgen. Los ganaderos también lo hacen de igual manera colocando la fibra de la llama y alpaca con las flores de rosa de color rojo. Antes de que salga en procesión, la Virgen está bien cargada de productos y la población observa de manera detallada cada circunstancia. Cuando el lado derecho de la Virgen está muy cargado, los productos y el peso se inclinan hacia la derecha, lo que significa que en el ayllu de derecha existirá bastante producción. Por lo tanto los habitantes de estas zonas muestran mucha alegría y cuando el peso de los productos está en el lado izquierdo, de igual forma los habitantes se alegran. En todo caso, los pobladores también saben que ningún año es malo. Como ellos dicen, “siempre hay algo”. Antes del medio día la Virgen tiene que salir de la iglesia en procesión. El sacerdote cristiano es el que encabeza este acto, jalando un balde pequeño con agua bendita. En el camino va bendiciendo a los habitantes y a los productos. La Virgen es cargada por los tenientes gobernadores. Cuando sale de la iglesia, la Virgen tiene cuatro descansos en las cuatro esquinas de la plaza del distrito. En cada descanso el sacerdote cristiano hace sus oraciones invocando y agradeciendo a Dios y a los santos por las bendiciones brindadas. Se reza el Padre Nuestro y el Ave María. Estos descansos para los habitantes significan la presencia de la *Pachamama* en los cuatro *suyus*.

Los músicos acompañan con los versos de *Kumana*. Cuando termina la procesión,

la Virgen retorna a la iglesia y la desvisten del traje de fiesta. Las autoridades cogen los productos que estaban amarradas y se los cargan. Así la Virgen es vestida con su ropa habitual y es colocada en su sitio. Los varones y las mujeres, todos cargados de su *kumana*, salen de la iglesia y los músicos están atentos para acompañar a su parcialidad. Cada grupo de pobladores se retira a su *utarayas* (casa de la parcialidad). En dicho lugar, previo un ritual, los habitantes comen el fiambre colectivo. Las autoridades extienden una manta larga. Sobre ella echan comidas como papa, habas, chuño, maíz y otros productos cocidos. Todos los pobladores aportan con comida, lo que se considera una costumbre secular. Después de este almuerzo, los habitantes se van retirando a sus casas y las autoridades con su *kiya* de igual manera se retiran a la parcialidad con música. Cuando llega a su despacho, el teniente gobernador tiene que *ch'allar* con vino y chicha a la *kumana*. En algunos casos las autoridades acompañan toda la noche al atado sagrado, la *kumana*.

3.3. Ritual aymara

El ritual aymara es producto de una reconfiguración de varios tipos de mestizaje cultural entre el mundo prehispánico y el occidental generando una gran riqueza, complejidad y diversidad de tradiciones expresadas en una heterogénea ritualidad. Los rituales no son idénticos: cada familia, cada comunidad en coordinación con el *kiya* (sacerdote andino) determinan la forma y estilo de realizar el acto ritual. Esta singularidad es reconocida entre los pobladores con el término *thakini* (camino), es decir la forma como manifiestan y expresan sus sentimientos frente a la grandeza y subliminal energía de la colectividad natural, principalmente de deidades, que se puede traducir como fuerza, movimiento y voluntad. Para los pobladores, el *thaki* es la ruta que tienen para llegar a cumplir sus objetivos que fueron trazados en el destino de su vida frente a la incertidumbre. En este sentido, el ritual conceptualizado como camino, supone una ruta para llegar a ser *qaqi* (persona). Según Eduardo Grillo, “la ritualidad constituye la columna vertebral del quehacer cotidiano del poblador andino y en consecuencia no existe actividad alguna que no sea ritual, entendiéndose ésta (ritualidad) como el cariño y el sentimiento profundo que se tiene y se expresa a todos los elementos que conforman la gran colectividad natural” (1993:13).

Puesto que el ritual es el camino del poblador para su superación económica, social, política y religiosa, en estos actos rituales el *kiya* hace comprometer a todos los elementos que intervienen y se somete a cumplir una serie de obligaciones y tareas frente a toda la colectividad natural. Dichas obligaciones se engloban bajo el término *uywaña* (crianza colectiva). Existe un conjunto de creencias en relación a la crianza de los cultivos. Argumenta Rodrigo Díaz, que “los rituales son acciones. Las acciones rituales nacen a partir de unas creencias. Los rituales son pensamientos y creencias que se representan en acciones” (1998:394). Estos inmanentes actos rituales en la vida de los pobladores aymaras son simbólicos. Según Ortner “el ritual, en principio y sobre todo es un sistema de significados” (1978:5), que se expresa por medio de símbolos, en comportamientos diferentes del proceso normal de la vida social. El ritual aymara contiene complicadas manifestaciones simbólicas expresadas a través de los elementos empleados: objetos, gestos, palabras, y más que todo, en metáforas utilizadas para expresar y regenerar los principios básicos de la cultura andina. Según Geertz (1989), la forma y el contenido de cualquier complejo simbólico es el producto de dos factores distintos: expresa por un lado la realidad social, histórica, natural y psicológica que se encuentra operando en la sociedad; y por otro las orientaciones estratégicas conscientes o inconscientes codificadas en los cuales los símbolos seleccionan e interpretan tales realidades.

Para descubrir el significado del ritual andino, se tienen que observar los diferentes usos que los habitantes de Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani hacen de los símbolos en contextos tanto rituales como cotidianos. Es interesante buscar en la exégesis nativa sobre el significado de los símbolos en el ritual y en la vida ordinaria. A veces la significación que se esconde detrás de un ritual, resulta tan simple como directa (Vogt, 1974:12). Desde el punto de vista de los participantes, los rituales podrían alterar la naturaleza, por lo mismo que invocan el “poder sobrenatural”. Pero para este comportamiento la gente mantiene, subyacente, un sistema de creencias que acompaña a la conducta. “El ritual puede expresar y regenerar el orden social al mismo tiempo que parece imitar las normas y los valores básicos de una sociedad” (Votg, 1974:13-30). Turner (1974:20) sugiere que los símbolos rituales muestran una bipolaridad de significados: contiene una ideología basada en normas y valores que reglamentan la conducta; por otro lado son sensoriales, es decir transmiten significados emocionales (fisiológicos). Si el rito pertenece, en tiempo y espacio, al mundo sagrado, y entonces, la

vida objetiva de la realidad es generado por un conjunto de ideas sobre lo que debe ser, lo ideal, el modelo que puede representar de este otro mundo. El hecho es que la gente establece sus creencias a través de un ideal de lo que ellos consideran que debe ser. En este sentido, el ritual expresa y genera el orden social y por ende, el modo en que se organiza la actividad humana. Desde nuestro punto de vista, toda creencia es funcional, sistemática y organizada. La creencia practicada se convierte en lo que todos hacen en común, en un hábito de uso, es decir en costumbre. Los habitantes de la zona de pesquisa tienen la costumbre de colocar como ofrenda en cuatro ollitas de barro contenido con granos como: la quinua, cañihua y sal. Cuando construyen sus casas, depositan esta ofrenda en las esquinas, dado que creen que es por ahí por donde penetran las enfermedades, la maldad o la desgracia. Esta creencia es “algo real” para ellos, tan evidente como que te mojas si llueve. Así pues, el ritual se debe interpretar en el contexto de las creencias: significa lo que los actores dicen que significa en función de ciertas concepciones sobre cómo funciona el mundo.

Con estas nociones los rituales son un mecanismo cultural por el que se restablecen, significados y saberes. Según Balza (2010:114), las prácticas rituales representan el sistema de creencias con las cuales una comunidad, una sociedad, pretende explicar, controlar, predecir y mostrar vivencias emocionales, tanto con un potencial negativo (angustia, culpabilidad, vergüenza, desesperación, agresividad), como con uno positivo para la vida (alegría, vitalidad, esperanza, ternura). Por lo tanto los rituales son disposiciones, en aymara *thaki* (camino).

La enseñanza que imparte el contexto familiar campesino a través de la socialización a los niños, es enseñarles que toda labor que aprende una persona en su vida, no debe ser abandonada a mitad de su camino, sino que siempre se debe culminar, porque este incumplimiento provoca la dispersión y el desorden. Por ello en la época de crianza de cultivos los campesinos no pueden abandonar su actividad y todos están atentos al comportamiento de la naturaleza. Antonio Peña (1992:30) argumenta que el mundo andino “no está frente a un orden estable, sino ante una realidad viva, plástica, en todo caso influenciable”. Por ello la vida campesina supone estar atento cada momento. Cada agroganadero esta alerta y tiene en realidad su propio modo de celebrar el ritual y una comunidad de igual manera. Existen reglas determinadas por la costumbre que deben ser cumplidas. *Misa luqtana* es dar ofrenda según el *Diccionario Religioso Aymara* de H. V.

Den Berg (1985:123). El mismo autor observa que todas las actividades del ciclo agrícola van acompañadas de rituales de producción. Y Néstor y Walter Chambi (1995:46) también se dieron cuenta de que “efectivamente, son momentos de mayor intensidad sacra y son los momentos en que las tres colectividades (*wakas*, humana y la *sallqa*) concurren para renovar los compromisos para generar mayor vida dentro de la colectividad natural”. La presentación de la ofrenda *misa* es un proceso pautado que va desde la provisión de los ingredientes, la preparación, hasta la incineración o entrega de la *misa*. Según Montaña, la “*misa luqt’aña* es un acto de celebración sagrada entre los componentes de este mundo donde el *Yatiri* a manera de propiciar ofrendas una *misa*-especie de banquete simbólico” (1999:463). Por su parte, Van Kessel afirma que “la *misa* se le da a los *uywiris* (criadores) con un determinado propósito, el mismo que está relacionado directamente con sus necesidades materiales y vitales de la familia aymara” (1992:34).

Rodrigo Díaz (1998:76) afirma que “el hombre ritual no trata de ser racional, pero actúa de acuerdo a un sistema simbólico coactivo donde uno de sus principios fundamentales es el de la participación colectiva”. La reciprocidad es un principio básico para la celebración del ritual. En la comunidad todos son solidarios; si uno de ellos tiene dificultades para lograr una labor como en las actividades de barbecho, los demás están casi obligados a colaborar en la culminación de esa labor. A esta colaboración se le denomina *yanapa* (ayuda mutua). Todos colaboran al unísono en el cumplimiento de la crianza. En la fiesta de productos (2 de febrero Virgen María de Candelaria), por ejemplo: todos los habitantes de la parcialidad colaboran con las autoridades que son alferados de la fiesta con diversos recados como: papa, chuño, habas, zanahoria, repollo y otras bebidas como: alcohol, gaseosas, cerveza y otros con coca. Los músicos *wiphalitu*, de igual forma propiciando con chichas, con flores, con alimentos, con los recados rituales, hojas de coca, cebo de llama, licores y otros. Sobre todo, saben que al cumplir con estos rituales festivos, se minimizarán todos los males. “El pacha se sostiene entre un desgarramiento de dos extremos innombrables, uno fasto y el otro nefasto,... A su vez, en cualquier momento puede volcarse este pacha porque así es la ley del cosmos. De ahí entonces el concepto del hombre como azar y también la necesidad del ritual para mantener la estabilidad del hábitat”. (Kusch, 1970:166). Es por eso que cada individuo busca en su ritual su propia realización como persona, como comunero. Dicho de otra forma, el ritual ayuda a trascender para ser *qaqi* (persona), es decir, el que entendió en su

propia dimensión la naturaleza. Es evidente que sólo el poblador imbuido de esta doctrina podrá concebir esta dimensión. Sólo quien comprende la verdadera importancia del ritual juzgará de este modo. La incertidumbre, la dispersión y la supervivencia son los factores esenciales de la existencia del ritual.

Los *kiyas* (sacerdote andino) de las parcialidades se muestran bastante reservados en relación a sus prácticas rituales familiares. Incluso, por momentos, son herméticos y no divulgan con facilidad sus métodos ni sus conocimientos. Pero en los rituales comunales es totalmente diferente: aquí todo es colectivo, en cada momento del proceso de preparado de la misa (recados), todos participan activamente, incluso los niños y las niñas. Es habitual, cuando un integrante participa por primera vez en estas ceremonias rituales comunales, que las considera como bellas o lindas. Tomoeda, en uno de sus últimos artículos, "Estética del ritual andino", ilustró sobre la particularidad que tienen los celebrantes del ritual cusqueño en expresar durante el desarrollo del rito, la belleza, como una mención específica y directa. Concluye que "los campesinos tienen como anhelo perenne no sólo que se cumpla la función del mismo, sino que los pasos para cumplirlo se realicen de manera bella" (2000:353). En este sentido la práctica ritual aspira a un sentido estético particular y al mismo tiempo universal que se transmite de padres a hijos desde muy temprana edad; los niños aprenden con sus sentidos; mirando, tocando y se van acostumbrando gradualmente a actuar de esa manera.

En cuanto al análisis de la estructura del ritual andino es difícil establecer una configuración universal. Por el momento nos basaremos en el ritual de la crianza de la agrobiodiversidad que es nuestro tema central de investigación. En lo posible procuraremos distinguir los pasos en el cual se asienta la estructura de la ceremonia. El orden general nos podrá suministrar los principios de cómo los espacios y el tiempo se han logrado ordenar:

1. Estructura del tiempo celebrativo: En primer lugar, los habitantes de Tilali cuentan con un calendario ritual distribuido durante el ciclo anual. Como argumenta Del Campo (2006:104) "en las culturas campesinas, cuando el hombre dependía de los astros, de las lluvias, del calor, se veía obligado a ajustar sus ciclos de actividad e inactividad a los de la madre tierra, de tal manera que el calendario era expresión directa de la incidencia del clima en la agricultura". El tiempo estructuralmente para los aymaras es espiral: todo

retorna. Por ello la noción de *nayra* (pasado) también significa futuro. En este tiempo cíclico se repiten ciertas experiencias, ciertas maneras de comportarse socialmente, un tiempo caracterizado por la crianza ritual. Aquellas regularidades temporales en que se repiten ciertas acciones, pensamientos y sentimientos de los campesinos constituyen la base del conocimiento arraigada a la crianza. De la confrontación con el tiempo cíclico surge un tipo de conocimiento. Según Goloubinoff Mariana (1997:41) “el saber meteorológico popular es rural, local y está ligado a las prácticas agrícolas, a la pesca...”. Efectivamente el calendario campesino está relacionado con las actividades agrofestivas y muchas veces matizados con fechas festivas católicas.

Como hemos venido mostrando en las parcialidades involucradas en la investigación, los pobladores de Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani celebran casi durante todo el año los rituales y algunos de ellos con fiestas. Nos aclara Del Campo (2006:104) que “la fiesta crea un tiempo, en el sentido de separar el tiempo regular, ordinario, cotidiano del extraordinario, aquel que es relevante, que tiene una singular significación, aquel que vale la pena celebrar”. Es fundamental tomar en cuenta esta apreciación. En nuestro caso, no es difícil observar que los pobladores, como ya mencionamos, dividieron el ritual en dos tiempos, impregnados tanto de su vivencia andina como del calendario cristiano:

Diurno: Por ejemplo, se celebra en el despacho (casa) el 1 de enero (año nuevo), según el calendario cristiano. Para los aymaras es medio año andino (solsticio). Se celebra en los *suyus* (lugares donde están los cultivos) o en la cumbre de los *Maranis* (cerros tutelares) durante todo el día con participación de los habitantes organizados por las autoridades de la parcialidad. Así ocurre, por ejemplo, en la fiesta de productos el 2 de febrero, fiesta de (Virgen María de Candelaria). También se desarrolla rituales al agua en esta época y para la granizada.

Nocturno: durante toda la noche, organizado por las nuevas autoridades locales, con el objetivo de invocar a las deidades e interrelacionarse con toda la comunidad, para no tener dificultades en su ejercicio como autoridad, esta ceremonia es conocida como *qallta* (ritual de inicio) y se efectúa el 6 de enero (reyes magos). La *chikancha* (ritual de medio año) se desarrolla el 24 de junio (San Juan Bautista). Esta fecha es conocida como año nuevo andino y otros la conocen como *willka kuti* (regreso del sol). En esta ocasión

en cada parcialidad realizan rituales colectivos en la noche y al día siguiente continúan con la fiesta con la presentación de las diversas danzas de la zona, ofrecidas por las instituciones educativas primarias y secundarias. Otra ceremonia nocturna es la *tukucha* o *phuchuka* (ritual de finalización) que se efectúa el 25 de diciembre (Natividad del señor y la sagrada familia). En este acto participan todas las autoridades y los habitantes en el despacho del teniente gobernador, para agradecer a toda la colectividad natural por superar algunas dificultades durante el año. Los oficiantes de este acto ritual realizan la *kawiltayaña* (armonizarse con todo): en esta oportunidad todos los participantes tienen que estar *pijchando* las hojas de coca, tomando licores y todos conversan y evalúan la gestión de la autoridad pasante. A media noche se incineran los recados preparados para esta ocasión a cargo del sacerdote andino.

Cuando el ritual es convocado para todo el distrito, en este caso acuden todas las autoridades del ámbito distrital. También de manera particular las familias campesinas suelen realizar estos rituales en sus viviendas con participación sólo de los familiares. Se sabe que la celebración de todo ritual alcanza su plenitud, gracias a la una singular combinación del espacio y del tiempo. Una diferencia con los rituales occidentales o al menos con los cristianos, es la utilización del tiempo. El ritual aymara es muchas veces extraordinariamente largo: dura según el caso, generalmente toda una noche o un día, por ejemplo cuando se realiza acto ritual para la lluvia, pero ello puede demorarse incluso hasta dos días enteros, un tiempo muy dilatado si se compara con la dinámica de la misa cristiana, que no suele durar más de una hora.

2. El espacio sagrado: los rituales agroganaderos utilizan un área adecuada al que se puede denominar espacio sagrado. Para los aymaras, la casa, despacho del *Marani* o teniente gobernador, *suyus* (espacio de rotación de cultivos), *Achachilas* (cerros tutelares), son espacios consagrados para realizar el ritual y cada uno de estos sitios tiene su *qhicha* y otros les conocen como *kumanas* (lugar donde se ofrenda). Sin embargo, según el criterio del *kiya* (sacerdote andino), cualquier lugar —cerro, lagunas, orilla del lago o rocas— puede ser elegido como punto sagrado. Los elementos rituales se guardan en la casa, generalmente en el cuarto de almacén de los productos. Algunas familias guardan los atados rituales en cualquier vivienda junto con las imágenes cristianas, en

especial la imagen de Virgen María de la Candelaria (Chambi, 1995:55). Si para Arnold, Jiménez, Yapita y Romero (1998), la casa es un todo integrado con la chacra donde viven, para un agricultor aymara, el espacio sagrado del ritual es la *uywiri* (criadora) y los *suyus* (espacio donde se cultiva). A esta unidad productiva los pobladores la denominan *Ispallani o illani* (donde moran las deidades criadoras). Los pobladores aseveran que existen en la parcialidad lugares sagrados donde se ofrenda. La casa durante la ceremonia del ritual es denominado *quri* y *qullqi uta* (casa de oro y plata). En algunas circunstancias también se le denomina *tapa uywiri* (nido criadora). La casa es el espacio sagrado y es considerado como el centro del mundo, es decir, simboliza un centro de concentración y acumulación de riquezas de todo orden, abundancia, origen de la vida, fuerza vital, poder sobrenatural, bienes que todo poblador desea en su vida.

El lugar designado para ubicar la *dulce misa* para su armado es en el centro de la vivienda y se trata de orientar el atado mirando hacia el este. Es creencia que el lado de la salida del sol está vinculado a la abundancia y prosperidad. Por ello los rituales siempre están orientados al oriente y detrás de la dulce misa se ubica el *kiya* (sacerdote andino). A la derecha se instalan los varones (parientes, amigos, etc), y al lado izquierdo se sitúan las mujeres, de modo que puedan participar en la celebración. La ceremonia para los cultivos o para *tullqa* (yerno agua) se realiza en el lugar donde están los cultivos *suyus*. Este es un acto colectivo donde participan todos los integrantes de la parcialidad.

En la casa del teniente gobernador, el lugar sagrado es el despacho de autoridad, un cuarto exclusivamente para celebrar ceremonias rituales. Allí se coloca en una mesa de madera la *dulce misa* y la *kumana*. Los oficiantes se ubican en el mismo orden, varones a la derecha y mujeres a la izquierda rodeando a la mesa. El *kiya* es la persona que tiene autoridad en el ritual.

3. Episodios del ritual: primero antes de dar inicio a cualquier ceremonia, es preciso obtener los siguientes elementos: el despacho *dulce misa* (paquete que contiene los elementos de la ofrenda), incienso, flores de clavel, rosas, chicha, vino, palo santo, cebo de llama y/o de alpaca, coca, alcohol, cerveza y lana de llama. Los elementos son diferentes para cada ritual suplicatorio. También se debe degollar una oveja de parte de

las autoridades cuando el ritual es comunal, para el almuerzo de los participantes. Por su parte, los participantes traen su fiambre. Es necesario también *comprometer* a los músicos (casi todos son parientes). Cuando el ritual es familiar no es preceptivo degollar una oveja. En este caso el jefe de la familia debe hacer el papel de Patrón, oficiante del ritual y la esposa de Patrona.

En los rituales comunales o familiares, los cooperadores son los hijos mayores y en algunos casos los yernos y/o las nueras. Las labores domésticas, como la preparación de desayuno, almuerzo y cena ritual, está a cargo de la esposa, ayudada por las hijas, nueras y parientes. En el momento del preparado de la *dulce misa* todos los integrantes tienen que estar presentes y todos han de participar activamente con las invocaciones. Cuando es comunal todos los habitantes de la parcialidad tienen que formar parte del ritual, y si es en contexto familiar toda la familia. Al mismo tiempo los participantes observan al *kiya* (sacerdote andino) todo el proceso del preparado de la ofrenda. Así, cuando el *kiya* se olvida de nombrar algunas deidades, los participantes recuerdan a los *kiyas* para que invoque a todas las deidades.

Sólo los varones se dirigen a la *qhicha* (lugar sagrado para quemar la ofrenda). En un primer momento una delegación se traslada al lugar sagrado llevando las leñas naturales y en otras ocasiones las *chijtas* (trozos de eucaliptos); luego se lleva el atado de *dulce misa* en una lliclla de color negro. Cuando llegan al lugar sagrado en esta ocasión realizan la *ch'alla* con alcohol y vino como acto previo de pedir permiso a la colectividad natural. Luego el *kiya* prende el fuego y pone la ofrenda del despacho. Este acto tiene que ser a media noche o durante el mediodía, cuando está quemando la ofrenda. El *kiya* con su campanilla llama a todas las deidades: en esta circunstancia el *kiya* realiza varias *ch'allas* (invocaciones con bebidas). Cuando termina este acto la delegación se retira del lugar. En el caso de que el ritual sea comunal, se trasladan al despacho del teniente gobernador y cuando es familiar a la casa del oficiante. Cuando llega la delegación encargada de quemar la ofrenda a la casa del teniente gobernador, se le informa sobre la entrega de la ofrenda, es decir sobre la quema. Se sientan, comparten coca, alcohol, con todos. Después de un rato retornan al lugar donde se quemó la ofrenda con la finalidad de realizar un peritaje sobre la finalización de la quema. También realizan la *ch'alla* respectiva a la *qhicha* sagrada y retornan al lugar donde están los habitantes con la finalidad de describir la evaluación de la quema. El rito está dividido en acciones rituales

denominados *qallta* (inicio), *chikancha* (medio) y *tukucha* (final). En cada acción existen pausas, es decir el tiempo de descanso antes de proceder con el acto siguiente. La ceremonia nocturna consta también de igual forma con tres momentos en el proceso del ritual. En ambos procesos cuando piden deseo cambian el *pijcho* de la coca: esta acción acumula el bolo de coca masticada; lo que significa abundancia. Finalmente se clausura el ritual ofrendando un despacho y junto a esta ofrenda se entierran todos los elementos que sobraron durante la celebración del ritual.

4. Los elementos que integran el ritual: La *kumana* (atado ritual) es el centro de la acción del rito. Según Tomoeda, (2000:260), simboliza el templo del Qorikancha, pero muchas veces recibe también el nombre de “huerta” como metáfora del mundo espiritual, y se vuelve algo íntimo que debe ser mantenido con mucho cuidado y cariño. La huerta siempre se encuentra cerca de la casa y se la atiende preferentemente de diferente forma a la de los otros terrenos de cultivo. Así se la protege de las heladas con paredes de piedras o adobes, reforestando con árboles a su alrededor y están provistas de agua permanente. De igual modo, en este atado conocido como *kumana* se hallan las illas (deidades), que por lo general son de piedra y mantienen poderes sobrenaturales en función a la fecundidad; simbolizan el origen, abundancia de los productos y animales. Otra reliquia que contiene en la *kumana* es la *dulce misa*. También hay un par de conchas marinas de abanico y un par de botellas: una de vino y la otra de chicha. Estas son bebidas de las deidades y de las *illas*, simbolizando pozos de agua. La *illa* tiene varios significados: es un preciado alimento para los *Achachilas* (cerro tutelares) y al mismo tiempo representa el origen de los cultivos y de las llamas y/o alpacas. También existe una piedra que representa a los *achachilas* (cerros tutelares). Otro elemento que no puede faltar es la mazorca de maíz de dos colores bien definidos, la cual simboliza toda clase de fortuna y riqueza, buena producción agrícola y ganadera. También hay fibra, feto de alpaca y llama, vajillas ceremonial, plumas de aves, coca, papas fasciadas, quinua, kañihua, arroz, panes; miniaturas de carros, casas, escrituras de compra y venta de bienes como terrenos, billetes, visa, pasaporte, todos los instrumentos de la crianza de la chacra y miniaturas de ganados como oveja, chanchito, alpaca, llama, gallitos, perritos etc.

La *qhicha* es el lugar donde en cada ritual se quema la ofrenda. Las familias tienen su propia *qhicha* en su casa. Este sitio es sagrado y está ubicado en el lado este, por donde menos transitan los integrantes de la familia y los animales. En ella se ofrenda el despacho

y el incienso. Los *suyus* (espacios donde rotan los cultivos) y las autoridades, como los tenientes gobernadores, tienen su propia *qhicha*. Cuando se lleva a cabo el ritual para los cultivos se hace esta ofrenda. Para la granizada, helada y el viento, las autoridades tienen otra *qhicha* y generalmente el acto ritual, para este caso, se desarrolla los días martes y viernes. Estos rituales extraordinarios siempre son acompañados por el *wiphalitu*, la música a base de flautas, bombo y tambor. Los varones tocan la flauta y otros integrantes bombo y tambor. Las mujeres bailan, por ejemplo en la fiesta de la Virgen María de la Candelaria (2 de febrero). Para estos eventos se prepara con anticipación bastante chicha de la cañihua, quínua, maíz blanco y de cebada. En la actualidad el consumo de bebidas es matizado con gaseosa, cerveza, pisco y alcohol. Para el ritual de agua de igual forma se preparan las chichas: el día central se recoge el agua de los diferentes sitios donde existen manantiales. Estas aguas son incorporadas a través de un matrimonio simbólico como yerno a la comunidad. Estos actos rituales son más intensos en la época de crianza de cultivos, entre enero y febrero.

La Coca: Esta hoja es imprescindible en el ritual y en las actividades cotidianas de producción. Existen hojas de coca provenientes de la zona de Bolivia y de la ceja de selva puneña, el nombre del ritual es *mamainala* (madre armonizadora y facilitadora de la conversación colectiva). También tienen un valor práctico y simbólico los objetos, las insignias y el ornamento que se usan en la celebración del ritual. Por ejemplo, los *qirus* (vasos fabricados de madera) y decorados artísticamente con alusiones o motivos relacionados con el ritual, se los utiliza para el brindis ceremonial. En ellos se sirve chicha y de las copitas, el alcohol a los participante. En el acto es necesario una manta para recoger la coca masticada, los huesos del almuerzo y cena ritual. Se reúnen todos los elementos utilizados y sobrantes durante la ceremonia como: bolsas de plásticos, botellas vacías, tallos de la plantas. Estos elementos sobrantes no se arrojan a cualquier sitio, sino se entierran al costado de la *qhicha*, lugar sagrado. Los *wiphalas*, en esta ocasión, son banderas de colores rojas y blancas que simbolizan el momento sagrado de interrelación con otros componentes de la naturaleza colocados al costado donde se desarrolla el ritual. Las flores de las plantas naturales de la *kantuta*, *salliwa*, *qulli* son muy importantes para el ritual, ya que con ellas se adornan los cultivos y los sombreros de los participantes y en algunos casos también se utilizan las serpentinas de multicolores. El vestido es elegante, el poncho de *wayruru* es obligatorio para el celebrante principal, cuando el contexto es familiar. Si el ritual es comunal todos tienen que tener pocho *wayruru* y el

teniente gobernador que cumple de *Marani* está con poncho negro. Las mujeres visten elegantes polleras de color verde, lliclla de color negro y sombrero de color negro floreados con flores de clavel y *kantuta*.

5. Los especialistas desde muy temprana edad, varones y mujeres en la comunidad, aprenden a celebrar el ritual del pago a la tierra. Para algunos esto no es celebrado con el sentido de pago, sino con un sentido de reciprocidad con la naturaleza. Los rituales más complejos (como por ejemplo, ritual para los productos, al agua, granizada, helada y viento) son siempre dirigidos por el *kiya*, *yatiri* y *paqus* (facilitadores de los rituales complejos). Respecto a su formación y aprendizaje, como *kiya*, don Rubén Larico, de la parcialidad de Mililaya, de 67 años, en febrero del 2014, nos ilustra:

Un día estaba pastando ovejas en la parte alta de la parcialidad, para mi tío y en eso vino una tormenta. Yo estaba cerca de las rocas y de ahí no me acuerdo nada, dice que uno de los vecinos me había visto que yo estaba tirado en el suelo con ropas quemados, sangrando y él había ido a avisar a mi tío y ellos habían venido urgente y dicen que empezaron a buscarme diciendo dónde estás. Yo había entrado a una cárcava no sé cómo, no me acuerdo, seguramente los santos apóstoles me han ayudado a resucitar y ellos dicen que se han dado cuenta cuando yo estaba diciendo ay, ay, ay con llagas en la cabeza, sin ropa dentro de las roquedales y hasta ahora las cicatrices se han quedado, uno tengo en la cabeza y otra en la cintura. De este acontecimiento para adelante soy *yatiri*, *paqu* y *kiya*, siempre vienen a consultarme a mi casa.

El testimonio nos ilustra que la caída del rayo es determinante para ser *yatiri*, *kiya* y/o *paqu* (sacerdote andino) y otros *kiyas* manifiestan que han aprendido de los mayores o por pasar el cargo de autoridad *Marani*. Entonces los *kiyas*, que saben preparar la *misa* (ofrenda) no se han formado de la noche a la mañana, sino que su aprendizaje ha sido todo un proceso con el apoyo de otros *kiyas* y de la voluntad que pone la persona para aprender. Los *kiyas* son personas que viven de la misma manera que los demás pobladores, realizan la crianza de la chacra y participan en todas las actividades de la parcialidad; ellos se distinguen de los demás pobladores por poseer cualidades peculiares como intuir el futuro a través de la lectura de las hojas de coca, por su capacidad de curar a los enfermos, por saber preparar y alcanzar la *misa* (ofrenda) a los *uywiri* (criadores). Entre los *kiyas* o *paqus* no existen jerarquías, son autoridades holísticas y consideradas vitalicios en la comunidad. Todos cumplen con el ejercicio de celebrar los rituales del “pago a la tierra” y ser curanderos y videntes a través de la lectura de hoja de coca, plomo,

huevo, naipes y radiografía con cuy. En cuanto a las mujeres, pueden llegar a ser curanderas pero no pueden ser *kiyas*.

Algunos rituales familiares son celebrados por el jefe de la familia o por el abuelo, que cumple papel de sacerdote. Este no es *kiya* ni tampoco es un curandero. En estas ocasiones de ritual familiar se pone en práctica lo que aprendió cuando se fue niño. En estos actos extraordinarios todos los miembros de la familia colaboran, tienen hasta sus roles específicos en la ceremonia. Las mujeres, en especial la esposa, cumple un papel importante durante el desarrollo del ritual; está siempre vigilante en todo el proceso del acto (ritual), completa los recados cuando falta y asegura la alimentación para los participantes.

6. Estructura del culto: Los habitantes de Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani creen en las deidades como la *Pachamama* (madre naturaleza), en los *Achachilas* (cerros tutelares) y en toda su colectividad natural, por eso cada practicante asigna un significado singular al ritual. Rodrigo Díaz considera que “hay que partir de la variedad de las interpretaciones de los rituales para reconstruir las creencias, y no al revés, pues si se parte de la creencia, del credo, se establece una explicación unívoca del ritual que es irreal”. (1998:395). Los rituales aymaras no tienen una sola estructura, sino que prima la diversidad: cada ritual tiene su fin y elementos asociados al objetivo. Entre los aymaras primero está la creencia en las deidades como rocas, ríos, cerros, árboles, animales, manantiales, pero también muertos, santos y santas cristianas. ¿Cómo entender estas deidades andinas? En primer lugar los antropólogos han revelado que *Pachamama* – símbolo de la tierra- es considerada como deidad femenina y el *Achachila* como masculina (Núñez del Prado, 1979; Casaverde, 1979; y otros). Pero, ¿en qué medida lo masculino y femenino explican las características del poder sobrenatural de estas deidades andinas? Primero, los habitantes aseveran que en la tierra existe lo masculino y femenino. Cuando nos referimos a los cerros, el pensamiento campesino está asignando lo masculino interpretado como “padre o abuelo”, porque por ahí se inician las lluvias para fertilizar a las pampas, aun cuando a las pampas se las considere como femenino, equivalente a “madre”, que produce mayor cantidad de productos para la alimentación. Esta delimitación de macho y hembra es elástica, porque existen cerros con nombres femeninos, lo mismo que ocurre con las pampas en los casos en que muestran alguna

característica geográfica particular. También hemos escuchado de los etnólogos decir que *Pachamama* tiene su lado masculino denominado como *Pachatata* o simplemente Pacha, que según Juan Víctor Núñez del Prado, “es lo contrario de *Pachamama* y es masculino y de naturaleza perversa” (1970:75). Esta dicotomía de masculino y femenino, desde nuestro punto de vista, no nos convence, dado que no explica lo que en sí serían estas deidades.

Por otro lado, los andinos atribuyen el carácter bueno y malo a sus deidades, las cuales hacen el bien y castigan al mismo tiempo. Lo que sucede es que, visto desde la opinión de los pobladores materia de la pesquisa, estas categorías entre buena y mala, femenina y masculina, etc., tienen que ver, sobre todo, con cómo se conceptualiza el poder. El poder depende de cómo los pobladores lo entienden, conceptualizan y manejan. ¿Qué es en sí *Achachila* y *Pachamama*?. La respuesta no es tan simple. Sin embargo, se aclara desde la perspectiva del poder, y con la revelación etnográfica que nos proporcionaron los habitantes de esta zona aymara. *Pachamama*, en términos de poder, simbolizaría lo que es una fuerza universal, general. En cambio, el *Achachila* es considerado como una fuerza particular. *Pachamama* es su terreno de cultivo, sus *suyus*, sus pastizales, los cerros, las lagunas, todo lo que rodea a ella. Doña Alicia Trinidad Larico, de Mililaya, de 55 años, dice: “*pachamama* y *achachila* hace brotar los ríos, en ella crecen los árboles, están los cerros, en ella viven los hombres, todos los animales, los insectos, las avechitas, es todo lo que vive en ella”. La fuerza de *Pachamama* es general y difusa, por lo que resulta difícil para el hombre, ayllu o comunidad manejarla. Para Gow y Condori, “el poder de la tierra es infinita y lo envuelve todo” (1976:120). Es significativo el testimonio de doña Rosa Larico Pilco, de Mililaya, de 49 años:

Pachamama vive y en ella, todos estamos viviendo juntos con nuestros ganados y haciendo la chacra. Todos los humanos, *wak'as* y *sallqa* estamos viviendo. Por eso tenemos que hacer ritual en cada momento de la vida, cuando no hay lluvia ya estamos invocando a la *pachamama*, si nace un niño de igual forma ya estamos haciendo el ritual. Todos los peruanos vivimos en *pachamama*. Sabe enojarse, se molesta cuando no se le da sus alimentos, pierde su fuerza. Todo nos da, ella tiene todo lo que comemos y tiene *illas* (deidades).

Para que sea posible comprender lo que es la *Pachamama*, hay que tener en consideración cómo se conceptualiza su poder, que implica una fuerza sobre todo lo vital. Los habitantes piensan que la fuerza infinita de *Pachamama* puede ser manejable. Dicho de otra manera, una vez que la fuerza o el poder de *Pachamama* es singularizada, es posible manejar su fuerza para emplearla según los intereses de un individuo o grupo social. A cada aspecto de esta fuerza o poder se puede denominar como *Achachila*. Además, la particularización de la fuerza de *Pachamama* adquiere una forma de derecho privado, con nombre propio, tal como: *Illimani*, *Atoja*, *Qaphiya*, *inkapaillita* (cerros tutelares), etc. En una oportunidad don Victoriano Sucaticona, de Aynacha Huatasani, de 49 años nos dijo:

...los *Achachilas* viven en los cerros, en los nevados como el Ausangate. Son como nosotros, tiene sentimientos y necesitan comer, comen fetos, le gusta el *wilanchu* (ofrenda de un animal). El *Achachila* es nuestro abuelo, por ello es parte de nuestra familia, él nos puede ayudar en muchas cosas, pero para eso tenemos que darle su despachito. Cuando no se le da su alimentos sufre y hasta es peligroso, se come a nuestros ganados, a nosotros mismos, por eso se la debe siempre, en cada agosto darle de comer.

En realidad, el poder de *Pachamama* se manifiesta a través de los *Achachilas*. Esta particularidad puede ser interpretada según los intereses de los pobladores. Por ejemplo, para un agricultor de Tilali, ciertos lugares o cerros de su región tienen mucha importancia por ser centro de fuerza o poder. Pero para otros, esos lugares o cerros serán irrelevantes en general. Este fenómeno evidencia que un individuo, ayllu o comunidad sólo dedica atención y veneración a sus propios lugares sacros. A su vez, un *Achachila* sólo podrá entrar en relación con un poblador de su jurisdicción y no con foráneos. Es necesario subrayar que a cada poblador, ayllu o comunidad le atañe únicamente su propio *Achachila*; en reciprocidad recibe protección y seguridad divina para sus cosechas agrícolas, para vivir bien, tener salud, etc.

Santos Vilca es un sabio *kiya* o *paqu* en la parcialidad de Aynacha Huatasani. Para él, el “poder del *Achachila* es una fuerza mágica” y al mismo tiempo peligrosa para quienes pretenden utilizarla en un sentido universal, pero además se le atribuye capacidades de proporcionar energía vital a los hombres, animales y a la producción agrícola en general. Esta fuerza generalizada también puede manifestarse a través de objetos, árboles, animales o personas. Un ejemplo de esa fuerza singularizada son los

mamatas y las *Illas* (principio generador y vital para las plantas y animales), o el poder transmitido a los *paqus* (especialistas que facilitan rituales). Esta *ch'ama* (fuerza) puede activarse o se revitaliza, cuando está servida adecuadamente con despachos (ofrendas) o sacrificios de animales. La fuerza o el poder del *Achachila*, no es pues, una propiedad inherente, sino una cualidad que puede concentrarse como también dispersarse. El poblador puede manejar esta fuerza mediante su *qhicha* (lugar donde logra tomar contacto con esa energía vital). La *qhicha* básicamente significa la privatización del poder que maneja un agroganadero; y cuando uno de ellos dice: “mi *qhicha*”, la está interpretando, en primer lugar, como su “poder” y luego como el origen de sus animales y de las plantas comestibles. Los *Achachila* también tienden a universalizarse, es decir, existen cerros que por su ubicación o tamaño son destacados. Es el caso del Apu Ausangate o el Apu Salqantay (nevados que pasan los seis mil metros de altura en Cusco), Illimani de Bolivia, Misti de Arequipa, que influyen en una región más amplia. Por eso son también tomados en cuenta en las invocaciones de los pobladores residentes en diferentes regiones. Una persona o comunidad puede también en forma particular jerarquizar a los *Achachilas* de acuerdo a sus intereses. Es así que existen cerros pequeños que son más importantes; esto depende de cada ayllu o parcialidad que esté “criando” el *Achachila*. Si un ayllu, parcialidad o comunidad goza de prestigio económico, social o político, su *Achachila* también disfrutará de esa reputación. Antonio Peña (1992:15) nos presenta una afirmación desde la racionalidad andina que “no hay actividad agrícola que se inicie sin el pago a la tierra. Los ritos sin embargo no son actividades mecánicas, meramente repetitivas, sino ceremonias presididas por el sacerdote andino, en las que los participantes sienten la presencia del poder de lo sagrado”.

7. Balance comparativo de los rituales: comparar los rituales, incluso dentro de un mismo contexto cultural, es tarea difícil. El problema no es construir definiciones del ritual andino, sino descubrir el modelo de pensamiento que se halla subyacente en él. El objetivo es encontrar si existe o no una idea general que permita saber el común denominador del pensamiento de los pobladores. En lo que se refiere a la naturaleza del pensamiento andino, Juan Van Kessel (2003:24) escribe lo siguiente: “El pensamiento andino no se desarrolla según la lógica científica..., sus argumentos en el discurso no son exclusivamente racionales. Valen también argumentos emocionales, afectivos... También maneja argumentos de autoridad, de tradición y de testimonio y esto con más confianza que los argumentos racionales”. En los capítulos anteriores presentamos una descripción

de los rituales que practican los comuneros de Tilali, en especial los de Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani. Creemos que la descripción etnográfica de por sí muestra una idea en común. Cuando una creencia se nutre de un pensamiento frecuente y se manifiesta en los mitos, el ritual almacena esta creencia para perdurarlo en el tiempo. Así pues, con respecto a los rituales, debemos establecer un balance comparativo para extraer la razón de su existencia. Este balance lo desarrollaremos a través de varias entradas: Nos preguntamos, en primer lugar, si todos los rituales mantienen una estructura única; si la intensión es una sola para todos y guardan el mismo pensamiento. Una vez conocida la composición interna, hay que intentar comprender todo lo que el ritual almacena, y si eso construye un modelo de pensamiento.

a) ¿Los rituales agroganaderos mantienen una estructura universal? Es posible que en algún tiempo, los rituales conservaran una misma estructura que, por el correr del tiempo, sufrieron cambios. Para Geertz, el ritual es un sistema ordenado de símbolos culturales (1990:177). El ritual agroganadero, desde nuestro punto de vista, es más original, más complejo y se podría decir, más organizado en comparación con los rituales de los adventistas. Se puede notar que los actos o acciones denominados *thaki* (camino) son más evidentes que en otros rituales, como ya mencionamos: el ritual es lento, repetitivo y su desarrollo dura bastante tiempo (dos a cuatro días). En cuanto al calendario, los rituales agrícolas tienen fechas fijas para celebrar el ritual, así como el pago a la tierra o el ritual a los cultivos (2 de febrero Virgen María de Candelaria), al agua (entre diciembre a febrero) y a la granizada, helada (19 de enero San Sebastián), todos se celebran en fechas fijas. El matrimonio puede celebrarse en cualquier fecha. Sin embargo los abuelos aclaran que después de la cosecha de los productos es una fecha recomendable para el enlace matrimonial, mientras que, en cambio, el mes de agosto no es aconsejable por ser un mes de vientos y tampoco durante la Semana Santa (abril). Pero los jóvenes en la actualidad prefieren casarse en el mes de agosto, dado que existe una creencia que este mes es “caliente”, de abundancia.

Una de las principales características del que está acostumbrado a practicar rituales es la asunción de la importancia que tiene la reciprocidad. Se sabe que en el mundo de los pobladores de Tilali, la reciprocidad es fundamental para las actividades agrícolas, ganaderas, pero también para la construcción de una casa, cuando se es alferado o cuando pasa cargo en la comunidad, por citar algunos ejemplos. Este mismo principio

también se mantiene para la celebración de un ritual, en especial para la crianza de agrobiodiversidad. En la celebración de los rituales existen personas que manifiestan su lealtad y cariño por haber establecido una relación de parentesco, por ejemplo el *tullqa* (yerno), el ahijado o el compadre que por colaboración en el ritual reciben un atado de frutas y panes.

En la ceremonia agroganadera y en el matrimonio, los papeles de cada actor (varones y mujeres) están bien distribuidos, vale decir, que tanto varones y mujeres tienen sus propios roles determinados. Los lugares que ocupan y la ornamenta que les corresponde es de acuerdo a la jerarquía ya establecida por los comuneros. Los oficiantes llevan el nombre ceremonial de Patrón y Patrona. En el ritual del matrimonio, los padres de los novios son oficiantes, aunque los padrinos pueden cumplir también con este rol. En ambos rituales, por regla general, los varones se ubican al lado derecho y las mujeres a lado izquierdo. En los rituales del pago a la tierra, el oficiante es dueño de la chacra, pero también puede ser un *paqu* (curandero) o *yatiri* (que realiza lectura a base de la coca) o algunas veces las mujeres hacen este papel. En cambio en los rituales de sanación, el curandero o curandera es quien dirige el ritual combinando con el uso de baños de hierbas, bebidas de infusión, radiografía con cuy, etc.

Para la celebración del ritual a los productos el 2 de febrero (Virgen de la Candelaria), la familia se organiza de acuerdo al sexo y a la posición de nacimiento que ocupa. Es decir que las mujeres y varones tienen sus propios roles que desempeñan en el ritual. Por ejemplo, el esposo es quien celebra el ritual con la ayuda de su esposa, que constantemente da consejos y hace recordar tal o cual acción para que no existan equivocaciones. El cargo de la esposa es la preparación de la comida y la vigilancia meticulosa del desarrollo del ritual, cuidando que no existan equivocaciones o no falte ningún elemento para la ceremonia. Los rituales familiares no tienen música. El ritual comunal, como el que ya hemos ilustrado en epígrafe anterior, es facilitado por el *Kiya* (sacerdote aymara) y organizado por las autoridades locales. En este caso necesariamente el ritual se acompaña con la música. Los varones se encargan de tocar los instrumentos de viento, y tanto varones como mujeres cantan las canciones rituales dirigidas a las deidades de los productos.

El acto de las invocaciones y oraciones de deseo se hace en pareja, incluyendo a los niños. Según don Santos Vilca, la pareja es denominada *mayachata* (uno solo). En el contexto aymara en estas ceremonias el varón y la mujer hacen de uno solo, por eso es fundamental el par e invocan juntos. En estas ceremonias rituales son fundamentales las palabras que expresa la comunidad humana. Sobre estos hechos Del Campo (2017:28), basándose en Austin, constata que existen dimensiones sobre cómo hacer cosas con palabras en los rituales: “La dimensión locucionaria del acto lingüístico alude a los significados, la ilocucionaria a la fuerza expresiva, y la perlocucionaria a las consecuencias. La tesis subyacente es que el lenguaje no sería solo un sistema de signos para designar objetos, sino fundamentalmente una forma de acción”. Estamos de acuerdo en que en los rituales el lenguaje es eminentemente un tipo de acción.

Poco se deja a la improvisación. En algunos rituales el tiempo de ofrendar el despacho siempre es medio día o media noche. En otros casos, sin embargo, puede ser antes o después, eso depende del criterio de cada agricultor y del *kiya*. Los elementos que pueden faltar pueden ser remplazados con otros. Sin embargo, hay elementos imprescindibles que no se deben olvidar, como por ejemplo la coca, el atado ritual, la chicha y alcohol. Una estructura parecida podemos encontrar en el ritual de los aymaras de la zona de Yunguyo e Ilave. Todo acto a realizarse con permiso (licencia) a las deidades, a los *Luwaranis* (cerros tutelares), *kumanas* (atado ritual) y a los participantes. Esta es una forma de reverencia y respeto por la ceremonia misma.

Por último, el principio básico de la organización interna del ritual consiste en ordenar los elementos de la estructura en pares complementarios que permite la procreación vista desde los aymaras. Si apreciamos estas ideas tal como las conciben los pobladores, debemos tener presente el significado de *paya* (dos hacen uno). En ambos casos se refiere a una unidad productiva (*urqu* y *qachu*: el macho con su hembra). De acuerdo a la concepción de esta unidad, el “par” como constantemente mencionan los pobladores, tiene la estrecha relación con los significados que atribuyen a cada uno de las categorías que emplean como *chiqa* y *kupi* (izquierda y derecha), *alaja* y *manqa* (arriba y abajo) y *juntapi* y *tuqjtaña* (reunir y dispersar). La idea de emplear estas categorías

remite a la necesidad de conceptualizar la unidad total del sistema del ritual. De esa manera, el dualismo (par) tiene sentido porque explica la interacción que se da dentro del sistema andino. Según los habitantes, el “impar” es improductivo y el “par” es productivo, por ello es imprescindible en los rituales de producción todo debe ser par.

b). Las intenciones de los habitantes cuando ritualizan son, en primer lugar, conseguir seguridad alimentaria y económica, es decir que tengan buena cosecha de los productos como: papas, ocas, izaños, quinua, cañihua, el café en la selva y un rebaño con bastantes animales que proporcione la seguridad de la familia; en segundo lugar el ritual está enfocado a procurar salud, es decir, no ser “agarrados por la enfermedad” como dicen los agroganaderos; y en tercer lugar el ritual se considera un eficaz modo de conseguir una genérica felicidad, que consiste en tener una familia, chacras, animales en algunos casos negocios, porque el estar solo (sin familia) significa ser pobre y *ch'ulla* (incompleto). El don de la fertilidad, prescrito en los mitos, indica que a través de ella el agroganadero logra llenar el *uta phugata* (casa llena de productos) y de rebaños de llamas y ovejas que la tierra ofrece a través de sus pastizales.

Por esas razones los pobladores dedican una considerable cantidad de energía para obtener la cosecha, con el objetivo de que perdure durante el año o un tiempo más para evitar la *machamara* (hambruna) ocasionado por alguna circunstancia climática. De aquí se debe resaltar que la cosecha agropecuaria es considerablemente un placer porque es la conclusión de una campaña de trabajo e incertidumbre. A este rubro los aymara la denominamos *uywaña* (crianza) que tiene su propio camino final que son los productos. Para los pobladores la cosecha de los alimentos significa ausencia del temor, es decir, seguridad y confianza en el futuro. Esta seguridad la obtienen no sólo por la aplicación de una buena tecnología sino también por el uso correcto del ritual. Por eso el ritual es un regulador que coincide con otros actos prácticos y los dirige. Los alimentos acumulados en el almacén son para ellos algo bueno; su ausencia desata temor y hasta muchas veces vergüenza, porque implica ociosidad o descuido. Esto implica también que la crianza no fue terminada.

El alimento significa salud y energía, y las deidades también la necesitan para cumplir su función como divinidad. Es por eso que la parte central del ritual es el ofrecimiento de los dones a las deidades con la idea de revitalizarlos. Los pobladores al ofrecer las ofrendas a las deidades, esperan que consuman para luego pedir su solicitud y entren al juego de la reciprocidad para obtener los deseos descritos líneas arriba. Sin embargo, es en el ritual que hombres, cultivos, animales y divinidades se reconocen necesitados de esa energía revitalizante para poder así pedir el incremento del rebaño y la abundancia de los productos en la *kumana* (depósito de productos). Se debe aclarar que los pobladores tienen temor a la dispersión de sus recursos vitales que fueron reunidos con tanta dificultad, por eso tienen la convicción permanente de poseer el ritual para evitar la desintegración del sistema que ya estuvo organizado.

c). Como vimos, el modelo de pensamiento de los Tilaliños se ha formado en base a la experiencia y la percepción del poder de *Pachamama* como una totalidad. Según don Victoriano Sucaticona de Aynacha Huatasni, “todo en este mundo es *Pachamama*”, y su manifestación y accesibilidad para el uso de su poder es el *Achachila*. En este sentido, todo está integrado y no hay nada que pueda ser aislado, es decir todo está organizado en único proceso vital y sobrenatural que gobierna la naturaleza. Sin embargo, esta extensión universal del poder de *Pachamama*, al mismo tiempo, se la concibe dispersa por su misma grandeza.

En el ritual de los productos los vocablos utilizados se consideran voces sagradas, los productos tienen nombres rituales como las *ispallas* (deidades) de los productos y *llawllanis* (deidades) de los animales también pertenecen a la esfera sagrada. Es muy significativo que se prohíban los términos que son utilizados en la vida cotidiana. En cambio, en las otras ceremonias como el cambio de suerte, etc., los términos rituales no existen. La alpaca es denominada *allpachu* (deidad de alpaca), y son de propiedad de las mujeres. En cambio la llama que pertenece al varón tiene el nombre de *chullumpi* (llama). Es importante, por lo tanto, considerar cuándo se emplea un lenguaje sagrado, extraordinario, y cuándo, sin embargo, pueden usarse los vocablos utilizados diariamente.

Después de haber descrito en las páginas anteriores en forma detallada el ritual, las oraciones de deseo, las canciones rituales, podemos en lo posible establecer las tendencias o caracterizar el sentido del ritual. El principio fundamental es el de unificar lo disperso (alimentos, animales o fuerzas sobrenaturales). Esta es una de las características del pensamiento de los pobladores. Todos los rituales manifiestan esta idea, por ejemplo el despacho, que es la ofrenda principal, contiene los alimentos que se hallan diseminados en los pisos ecológicos de los Andes. Pues no sólo es eso, sino que también se convoca a los *Achachilas* visualizando el poder particular de cada uno de estos. En realidad el despacho y la *kumana* tienen la misma función: el primero en el aspecto real y económico (acumular los alimentos para la subsistencia); y el otro, es el aspecto ideal, que alude a que es necesario convocar las fuerzas sobrenaturales para una mayor eficacia del ritual.

Del mismo modo, otra idea central del ritual de los animales y la ceremonia nupcial es reunir un capital: en el primer caso, las invocaciones están orientadas a concentrar los productos del agroganadero; y en el segundo caso, el capital económico (llamado *qallta* o capital inicial) es para iniciar su nueva vida, es decir, el de casado. En ambos casos el motivo aparente del ritual es, sin duda, implorar a los dioses el incremento de los productos y el inicio de un capital para la economía familiar. Los humanos, que al mismo tiempo solicitan el incremento de sus recursos vitales, también aportan para que esta tríada -humanos, producto y deidades- aparentemente diferenciados, formen una unidad única y global de interés para entender la economía familiar.

Por último, el ritual es propiedad de cada poblador y es íntimo, personal, denominado *thaki* (camino), que constituye una significativa metáfora. Los pobladores dicen que cada uno de ellos tiene su propio camino, que significa su recorrido social en su vida a través del ritual. El camino puede representar varias cosas, como por ejemplo realización en la escala social, pasar de un status a otro, pero también puede significar la forma como manifiestan y expresan los sentimientos frente a la grandeza y subliminal energía del numen, que se puede traducir como fuerza, movimiento o voluntad.

CAPÍTULO IV

CRIANZA DE LA AGROBIODIVERSIDAD EN LAS COMUNIDADES AYMARAS

4.1. Variedades de cultivos nativos

En este apartado es sustancial conceptualizar la biodiversidad o diversidad biológica, por lo que resulta útil recordar la definición que se adoptó en el seno del Convenio sobre Diversidad Biológica en 1992: “la variabilidad de organismos vivos de cualquier fuente, incluidos, entre otras cosas, los ecosistemas terrestres y marinos y otros sistemas acuáticos, y los complejos ecológicos de los que forman parte; comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas” (Dorado, 2010:8). En concepción amplia, la biodiversidad es la variedad de la vida en todas sus formas, niveles y combinaciones, incluyendo la diversidad de ecosistemas, de especies y aun la diversidad genética. En definitiva se refiere a todas las especies de plantas, animales y microorganismos existentes que interactúan dentro de un ecosistema. Así, la diversidad biológica lo constituyen todas las expresiones concretas de la vida en el planeta.

Esta apreciación conceptual recupera y pone en vigencia la noción de la crianza del hombre por parte de las “personas naturales”, que la propia tierra cría para vivir juntos, como señala oportunamente Julio Valladolid, cuando anuncia que la “región andina es centro de origen, variación, dispersión y crianza de un gran número de especies, variedades, ecotipos y/o razas de plantas alimenticias y medicinales” (2003:70). Las familias campesinas involucradas en esta investigación cuentan con los siguientes cultivos prioritarios en tubérculos y granos como: Papa (*Solanum andigenum*), Oca (*Oxalis tuberosa*), Izaño (*Tropaeolum tuberosum*), Olluco (*Ullucus tuberosum*), Quinoa (*Chenopodium quinoa*), Cebada (*Hordeum vulgare*), Habas (*Vicia faba*) y algunas familias cuentan con maíz (*Zea Mays*). Según la Asociación Wari⁴¹ (2005:17), existen en la región andina más de 3000 variedades de papa, 2596 variedades de quinua, 1050 variedades de oca y 1000 razas de maíz.

⁴¹La Asociación Wari-Ayacucho es una ONG, fundada en el 1996, abocada a la recuperación de la sabiduría milenaria de crianza de cultivos de los quechuas hablantes de la región Ayacucho.

Puede afirmarse que en los Andes del Perú se encuentra una de las más altas densidades de especies vegetales, con sus variedades o ecotipos, tanto domesticadas como silvestres. Los aymaras consideramos que el campesino crio, sigue criando y seguirá criando con cariño y dedicación cientos de ecotipos, razas y variedades de plantas de origen milenario. Desde la perspectiva campesina, las funciones que cumple cualquier forma de vida no derivan solo de sus decisiones propias, sino que son expresión de la participación equivalente de todas ellas en un mismo cosmos. Ausente la división entre lo vivo y lo inerte, el surgimiento por ejemplo de un nuevo cultivo de papa es percibido como resultado no sólo de “cruzamientos” intraespecíficos entre organismos vivos en un medio dado, sino como la simbiosis entre todo cuanto existe, es decir, como si las vidas de las semillas de papas no dependieran sólo de ellas, sino de la participación, en similar plano de importancia, del suelo, el agua, las estrellas, las deidades y los *jaqis* (personas). La consecuencia de una posición de este tipo es que todos tenemos que ver con la vida de todos, y que todos estamos comprometidos en la regeneración del mundo. La noción de crianza es fundamental en el contexto aymara. Esta es vista como un *thaki* (camino). Cuando se inicia la crianza, de personas, plantas, suelo, agua, etc., toda la naturaleza se orienta a lograr un objetivo en términos de la continuidad de la vida. De ahí que toda la comunidad sea necesaria; todos participan, todos son imprescindibles, nadie sobra.

La papa es uno de los cultivos estrella de los aymaras. En el Altiplano se han reportado un buen número de especies de papas, tanto cultivadas como silvestres (Mujica 2005:2; Sabino Cutipa 2005:5). (ver cuadro n° 1). La Región Andina, y más en concreto el Altiplano es el lugar de mayor concentración de especies. Entre las más importantes puede citarse las siguientes:

Cuadro 7: Especies de papa en el altiplano peruano

Cultivadas:

1. *Solanum ajanhuiri* Juz et Buk ($2n=24=2x$); grupo de los ajahuire.
2. *Solanum stenotomum* Juz et Buk ($2n=24=2x$); grupo de las pitikiñas, chiquiñas.
3. *Solanum phureja* Juz et Buk ($2n=24=2x$); grupo de las phurejas.
4. *Solanum goniocalyx* Juz et Buk ($2n=24=2x$) grupo de las papas zapallos.
5. *Solanum chaucha* Juz et Buk ($2n=36=3x$); grupo de las piñas, puño puño.
6. *Solanum juzepczukii* Buk ($2n=36=3x$); grupo de los aykii.
7. *Solanum tuberosum* sub sp andigena (Juz Et Buk) Hawkes ($2n=48=4x$); grupo de los Ccompis, papa negra,
8. *Solanum curtilobum* Juz et Buk ($2n=60=5x$); grupo de los okukuri.
9. *Solanum higoitermicum* ($2n=?=?$); el grupo papa blanca.

Silvestres:

1. *Solanum acaule* Bitter ($2n=48$). Estas especies se reportan en Lampa, Santa Lucia, Cabana, Juliaca, Puno, Chucuito, Ilave, Juli, Pomata, Cojata, Huancané.
2. *Solanum bukasovii* (Hawkes) ($2n=24$) Ochoa; en Santa Rosa, Capachica, Mañazo, Puno, Chucuito.
3. *Solanum bukasovii* f. *Multidissectum* ($2n=24$); en Santa Rosa, Chucuito.
4. *Solanum leptophyes* ($2n=24$); en Calapuja
5. *Solanum magistacrolobum* ($2n=24$); en Calapuja
6. *Solanum magistacrolobum* var. *toralapanum* ($2n=24$); en Salcedo, Puno.
7. *Solanum Topogense* ($2n=24$); Tapoje, Yunguyo.

Fuente: Mujica, Ángel (2005:2)

La Asociación Qolla Aymara, en un proyecto de conservación *in situ* de cultivos nativos y sus parientes silvestres en Platería, desarrollado entre 2001 y 2005, en el cual he sido parte, obtuvo los siguientes resultados: 235 variedades de papa, 33 de oca, 21 de olluco, 25 de izaño, 64 de quinua y 7 de kañihua. En las campañas agrícolas 2014-2015 y 2015-2016, en las parcialidades en las que se llevó a cabo el trabajo de campo y en especial en las familias que han colaborado con sus informaciones, se han registrado las variedades arriba citadas que son las que comúnmente cultivan: papa, oca, olluco, izaño, quinua, kañihua y otras. Los campesinos sostienen que cada campaña agrícola es diferente, dependiendo sobre todo de los factores climáticos. Las variedades pueden aumentar o disminuir, y así lo hace también la variabilidad fitogenética de sus cultivos. Así mismo, esta variabilidad depende de sus saberes sobre el suelo, humedad, pendiente, nicho ecológico, entre otros. Sin embargo, la crianza de la diversidad de cultivos y la utilización de los saberes de crianza en una chacra garantiza la cosecha, aun en años difíciles, porque entre ellos hay variedades resistentes a la helada, granizada, exceso de humedad y sequía. En los años de sequías más pronunciadas, así como en años de lluvia

abundante, muchas de las variedades quedan reducidas al mínimo, debido a que se prefiere utilizar las más resistentes a estas condiciones climáticas. Sin embargo, en los años de lluvia regulares, que se distribuyen uniformemente durante el período vegetativo de los cultivos, el agricultor amplía al máximo la variabilidad fitogenética del cultivo.

Las condiciones edáficas, y muy especialmente las climáticas en el altiplano y particularmente en la zona de investigación, son de extrema variabilidad, lo que permite una diversa y variada mezcla de especies y plantas. Los aymaras consideramos que debemos de criar con nuestros propios saberes ancestrales y nuestra propia cosmovisión. Esto supone en primera instancia anticipar el comportamiento de la campaña agrícola a través de un sistema de *conversación* (observación e interpretación), lo que llamamos *señas* o *lumasas* (indicadores naturales). Para los aymaras, esto es sustancial con vistas a sembrar una mezcla de variedades en diferentes momentos, en diferentes pisos altitudinales, en múltiples y dispersas parcelas, para conseguir una relativa seguridad en la cosecha.

Cuadro 8: Número de variedades inventariadas por agricultores en la campaña agrícola 2014-2015

NOMBRES Y APELLIDOS/ PARCIALIDADES	INVENTARIO DE VARIEDADES NOMINALES POR FAMILIA/CULTIVO					
	PAPA	OCA	OLLUCO	IZAÑO	QUINUA	CAÑIHU A
1) Nicolás Viamonte Quispe (Mililaya)	23	6	3	5	18	.-
2) Julio Larico Pilco (Mililaya)	40	7	6	7	12	.-
3) Melquiades Pilco (Mililaya)	60	7	4	5	8	.-
4) Alicia Trinidad Pomari (Mililaya)	65	8	4	7	10	.-
5) Rosa Larico Pilco (Mililaya)	20	5	3	4	4	.-
6) Gregorio Mamani Larico (Mililaya)	21	12	6	8	7	.-
7) Modesto Hanco(*) (Mililaya)	13	7	3	4	7	.-
8) Francisco Vilca Sucaticona (Aynacha Huatasani)	22	6	3	3	6	.-
9) Baltazar Sucaticona (Cucuraya)	41	5	5	4	8	3
10) Santos Vilca Cayo (Aynacha Huatasani)	75	12	5	6	10	3
11) Feliciano Mamani Poma (Mililaya)	29	5	4	3	5	.-
12) Pedro Vilca Vilca (Aynacha Huatasani)	50	8	3	5	0	.-
13) Antonio Larico Larico(*) (Cucuraya)	26	4	2	4	4	.-
TOTAL:	485	92	51	65	98	3

Fuente: Trabajo de campo 2015.⁴²

⁴² Trabajo de campo en el mes de abril del 2015. Se ha trabajado con 8 familias de la parcialidad de Mililaya. 3 Familias de la parcialidad de Aynacha Huatasani y 2 familias de la parcialidad Cucuraya. Se han registrado variedades de papa, oca, ollucu, izaño, quinua y canihua. (*) Familias adventistas.

Cuadro 9: Número de variedades inventariadas por agricultores en la campaña agrícola 2015-2016

NOMBRES Y APELLIDOS/PARCIALIDADES	INVENTARIO DE VARIEDADES NOMINALES POR FAMILIA/CULTIVO					
	PAPA	OCA	OLLUCO	IZAÑO	QUINUA A	KAÑIHU A
1) Nicolás Viamonte Quispe (Mililaya)	20	6	3	5	10	--
2) Julio Larico Pilco (Mililaya)	43	7	6	7	12	--
3) Melquiades Pilco (Mililaya)	60	7	4	5	8	--
4) Alicia Trinidad Pomari (Mililaya)	60	8	4	7	14	--
5) Rosa Larico Pilco (Mililaya)	25	5	3	4	4	--
6) Gregorio Mamani Larico (Mililaya)	24	10	6	8	7	--
7) Modesto Hanco(*) (Mililaya)	10	7	3	4	7	--
8) Francisco Vilca Sucaticona (Aynacha Huatasani)	30	6	3	3	6	--
9) Baltazar Sucaticona (Cucuraya)	40	5	5	4	13	2
10) Santos Vilca Cayo (Aynacha Huatasani)	70	13	5	6	10	3
11) Feliciano Mamani Poma (Mililaya)	20	5	4	4	5	--
12) Pedro Vilca Vilca (Aynacha Huatasani)	50	8	3	5	0	--
13) Antonio Larico Larico (*)(Cucuraya)	30	4	2	4	4	--
TOTAL:	482	91	51	66	100	5

Fuente: Trabajo de campo 2016.⁴³

Las familias de las parcialidades en estudio tienen como principal actividad la agricultura en las parcelas reducidas. Cultivan productos como la papa asociada con maíz, oca, izaño, quinua, cañihua (de manera reducida), habas, cebada y avena forrajera. Con ello satisfacen sus necesidades alimentarias en un sistema de huertos familiares. En el transcurso de la investigación se registraron 102 variedades de papa *qhini*s (dulce y harinosa), 7 variedades de papa *phuri*ja (variedades de precoces y dulces) y 10 variedades de papa *luk'i* (variedades amargas).

En la concepción campesina la semilla es considerada como persona, es la madre regeneradora y criadora del fluir de la vida. Estas manifestaciones se escuchan constantemente en las familias aymaras que cultivan las chacras. Las semillas merecen ser criadas como personas y teniendo en cuenta que éstas se cansan, comen, caminan, hablan, escuchan, ven, sienten, tienen caprichos y sentimientos, la crianza es similar a la

⁴³Trabajo de campo en el mes de abril del 2016; se ha trabajado con 8 familias de la parcialidad de Mililaya, 3 familias de la parcialidad de Aynacha Huatasani y 2 familias de la parcialidad Cucuraya. Se ha registrado las variedades de papa, oca, ollucu, izaño, quinua y canihua. Y (*) dos familia adventista.

de un miembro de la familia. La crianza de las plantas se traduce en cariño y sentimiento filial como de madre a hijo, lo cual se da en todas las actividades de la crianza de semillas, porque existen momentos en que la comunidad humana cría y otros momentos en que somos criados por ellas. También por el carácter de interpenetrabilidad de los componentes del ayllu, existen ocasiones o momentos sagrados en que las semillas son deidades. Esto ocurre por ejemplo en la fiesta ritual de las *ispallas* (2 de febrero, Virgen de María de la Candelaria), cuando se les florea, se les ofrenda, se *ch'alla* (echar con bebida) se hacen las *ch'uwas* (echar con vino o con sangre de animales), se les canta y se les hace bailar.

Cuando las plantas emergen del suelo son consideradas como *wawas* (crías o bebés). Con ello los aymaras no solamente designamos a los recién nacidos; todo y todos son *wawas* en algún momento y necesitan ser criados, de manera que la comunidad humana se dedica a cuidarlos. Se entiende que la semilla es una persona a quien se debe criar como a un hijo. Por eso en su crianza se les despioja a través del deshierbo. Cuando ya “están grandecitas” y están en la época de la floración, se les proporciona los pañales y se les da de vestir a través del aporque (arrimando la tierra al pie de las plantas), para que empiecen a criar sus hijas (formación de los tubérculos). Finalmente cuando ya están cosechadas se vuelven en *qipamama* (madre que trama la vida), porque es el momento en que empiezan a criar a la comunidad humana, dándonos de comer y de vestir (con la venta de los productos, la comunidad humana se beneficia de distinta manera).

Existe un sistema de *asemillamiento*. Esto es de vital importancia para la crianza de las semillas, para la vigorización, refrescamiento e incremento de la diversidad y variabilidad de los cultivos, dado que a través de esta práctica se contribuye a la seguridad alimentaria de las familias campesinas. Porque de la elección de las semillas dependerá su renovación, la vigorización del camino de las semillas y de igual manera la conservación y el incremento de la variabilidad fitogenética del cultivo. En la zona existen varias modalidades de *asemillamiento* y cada una de ellas tiene sus particularidades. En general se pretende contar con semillas de acuerdo a las características de las parcelas, las preferencias de las semillas y la tendencia del clima de la campaña venidera. Es necesario aclarar que cada familia, cada año o en cada campaña, siempre acostumbra a adquirir semillas *yuqchas* (semillas nuevas) de las ferias de *ninask'uyu* y *patacayli* (semillas que ingresan del lado boliviano) a través de *alaqa* (compra). Sin embargo, estas

adquisiciones se ejecutan en pequeña proporción (de una a cuatro arrobas), de manera que cada año los aymaras contamos con un poco de semilla *yuchas*. Esta modalidad es considerada uno de los “caminos” de la semilla. Pero hay otras formas de asemillamiento:

1. *Turka* o intercambio de semillas de la misma especie y en algunos casos con otra clase de semillas.
2. *Jathacha*, cuando se le da una determinada variedad de semilla, a personas que no son familiares, pero que son miembros del grupo de *ayni*, con la condición de ser devuelta en la siguiente campaña.
3. *Wajtha* o *wajthasiña*, variedades de semillas que se regala a familiares, parientes espirituales, huérfanos, madres solteras y ancianos.
4. *Chiki*, que consiste en destinar una pequeña porción del cultivo, a la persona que siempre acompaña en todas las labores de crianza.
5. *Waki* cuando se cultiva al partir, es decir, el que tiene terreno cede a la persona que no posee, para que ésta última tenga semilla, y así la cosecha se reparte al 50% para cada uno.
6. *Mayt'a* que consiste en prestar mezcla de semilla, para ser devuelta en la siguiente campaña agrícola.
7. *Chhala*, cuando se hace el intercambio de semillas con productos que no son de la zona, tales como ají, sal, entre otros, pero en una cantidad muy inferior a las demás modalidades.
8. *Paylla* o *llamayjasiña* se da en el caso de los tubérculos y ocurre cuando una persona en la época de la cosecha va a ayudar en el escarbo y como recompensa recibe el producto cosechado.
9. *Lurjasiña* consiste en ayudar a realizar cualquier actividad de la crianza de plantas (pero que no sea la cosecha) o cualquier actividad doméstica, a cambio de lo cual se recibe como retribución el producto que se desea, ya sea para su consumo o para contar con nuevas variedades que de antemano ha visto en la chacra.
10. *Thallma*, cuando las personas van a buscar tubérculos que han quedado en el área recién cosechada.
11. *Robo* ocurre cuando una determinada variedad le gusta a uno y pide como regalo al dueño del producto. En el caso de que éste lo niega, es habitual que en la época de cosecha se robe unas cuantas semillas.
12. *Uywa mayt'aña* consiste en prestar las acémilas, especialmente llamas, en el momento o temporada de la cosecha para cargar los productos cosechados en el día y como recompensa, el dueño de los animales recibe cierta cantidad de producto cosechado, mezcla de variedades.
13. *Pallasiña* consiste en recoger semillas de los campos de cultivo ya cosechados.
14. *Ispalla jausaña* supone una modalidad de asemillamiento netamente ritual, a través de la cual se llama a las ánimas de los productos o semillas y como consecuencia de ello aparecen nuevas variedades en el momento de la cosecha a las que denominan “regalo de los *Achachilas*” (deidades protectores).
15. *Imaqasiña* consiste en que la persona que va a ayudar en la cosecha, oculta a propósito ciertas variedades que le gustan y disimuladamente señala el lugar o los lugares en que

han quedado ocultas. Estas variedades ocultas son recogidas al final de la jornada, cuando el dueño ya se ha ido con la carga con destino a su casa. 16. *Iraqaña*, cuando una persona en el momento de la cosecha se acerca al montón de lo cosechado y de ahí agarra un puñado de papas, a las cuales besa inclinando su cabeza. En ese momento disimuladamente “roba” una o dos semillitas de la variedad que le gusta y que aún no tiene en su poder. Esta modalidad también puede ocurrir en el momento de la selección de la semilla; la persona que ayuda a otra a seleccionar, disimuladamente “roba” una o dos semillas de las variedades que le gustan. 17. *Mayikiptasiña* consiste en que dos familias o personas se prestan mutuamente ciertas variedades de semillas que requieren. 18. *Ispalla jikisiña* supone encontrarse semillas que están botadas en los caminos, las cuales son levantadas besándolas pronunciando: “¡ay ispalla, quien te ha botado, quien te ha hecho llorar, te vas a ir conmigo, nos acompañaremos, yo te criaré con cariño!”. Con estas palabras se las llevan para depositarlas en la *kumana* (atado sagrado) hasta la época de la siembra. Estas semillas dan buena producción y acompañan a las familias casi permanentemente. 19. *Kullaranimpi saraña* (ir con danzantes en carnavales) es una modalidad que se da en la semana de la fiesta de Carnavales. Entonces se baila los *kullaranis*: la persona que guía se amarra en la cintura unas campanitas y llevando una bandera en la mano, guían al grupo de personas que danzan chacra por chacra, llamando a las ánimas de los productos. En cierto momento visitan a los compadres llevando regalos consistentes en comida y semillas. La familia visitada que recibe el regalo, también regala a su vez semilla a los visitantes e invita a la comida preparada para esa ocasión. 20. *K'alluqasiña* consiste en “robar” de la misma chacra una parte de la panoja de quinua o una espiga de cebada o trigo y en el caso de las leguminosas (toma el nombre de *k'ichiq'asiña*) unas cuantas vainas de arveja y habas. En el momento en que están madurando los granos, esta modalidad de asemillamiento se da solamente con los granos.

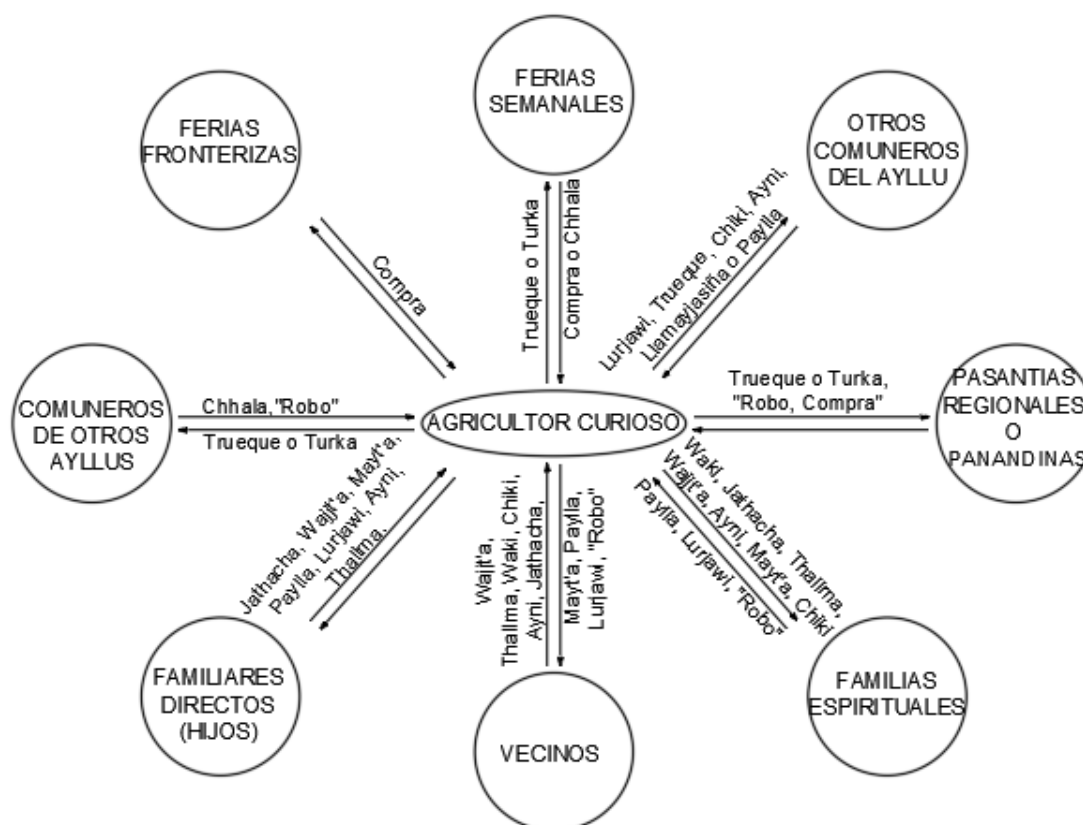
Algunas modalidades de asemillamiento se realizan antes de los actos rituales, como en la localidad de Tilali el día 16 de julio (nuestra señora de Carmen). Ese día los criadores de la agrobiodiversidad a esta feria traen las variedades de semillas para el intercambio. Para ello los pobladores que viven en la zona de la orilla del lago realizan el intercambio con los pobladores de la zona intermedia o alta, con el objetivo de incrementar sus variedades de semillas. *Jata qispiyaña* (robo de las semillas): en la fiesta de Pascuas, cualquier persona puede tomar unas cuantas semillas de las chacras de cualquier persona, en el entendido de que en esta fiesta no es pecado, sino “un compartir”.

Por ello los campesinos en esta fecha se trasladan donde los sembríos para coger una porción de los diversos cultivos para aumentar sus variedades de semillas. *Jinchucha* (encontrar tubérculo deforme) consiste en obtener semilla en las labores de la cosecha de la chacra, en donde la persona que ayuda en el momento de escarbo de la papa, encuentra un tubérculo deforme y la papa deforme se quedan con ella. Finalmente hay que mencionar también a las familias que, por ser migrantes a otras regiones, cuando retornan a sus parcialidades siempre llegan con variedades de semillas.

Todas estas modalidades se efectúan en pequeñas cantidades, debido a que en la zona, la crianza de las chacras se realiza en pequeñas parcelas distribuidas en diferentes pisos altitudinales. Las modalidades de asemillamiento ocurren en espacios locales, comunales, intercomunales y regionales, con la única diferencia de que la frecuencia y la intensidad varían en cada caso. Pero al mismo tiempo todas las formas de asemillamiento también constituyen “vías” o “caminos” para incrementar variedades de las diferentes especies cultivadas. En el departamento de Puno existen dos áreas geográficas muy diferenciadas de la crianza de la papa, localizadas en las partes altas de la ceja de selva y el altiplano (Chambi, 1997:53). Por ello las semillas tienen su “propio camino”, y las familias las prefieren a las que proceden de las zonas indicadas. En Tilali prefieren semillas del altiplano de la república de Bolivia y de ciertos lugares o parcialidades del distrito y de otros distritos vecinos, las mismas que son adquiridas por diferentes modalidades que ya ilustramos precedentemente (ver figura 2). Doña Alicia Trinidad Larico (de Mililaya, 50 años) nos cuenta:

La abuelita María tiene unas papitas llamadas *ch'iar allqa phichu*. Esa papa nadie tiene, solo ella cría, por eso en el momento de la siembra he ido para ayudarle a sembrar, como yo estaba sembrando lo tenía en mi *awayu* (lliclla) las semillas y a la fuerza me la hice quedar tres papitas sin que me vea ella. Ese rato me las guardé en el bolsillo. Ahora esas papitas he sembrado, son bien queridas y aquí cerca de mi casa están. Estas papitas son muy harinosas y ricas, por eso se come sin *phasalla* (arcilla comestible).

Figura 2: Modalidades de asemillamiento de variedades de papa en Conima, Tilali y Moho



Fuente: Asociación Chuyma Aru (2005).

En la figura n° 2 se aprecian ocho modalidades de asemillamiento. En esta crianza las familias tienen que renovar las variedades de semillas en cada campaña agrícola. Por ello cuando una familia migra a otras regiones regresa con otras variedades de semillas de cultivos. En el momento de siembra recurren a las ferias locales como a la zona de Ilave, Juliaca, Moho o Huancané para adquirir nuevas variedades, acudiendo a realizar esos intercambios de semilla a semilla con sus parientes consanguíneos y con los vecinos. Según Sabino Cutipa, “las familias campesinas siempre están pensando incrementar sus variedades de cultivos, para garantizar su seguridad alimentaria, cuando producen más de lo debido destinan al mercado local” (1998:95). La diversidad y variabilidad de los cultivos obedecen a los mandatos de la naturaleza, pensamos los aymaras. Por más que quisieran las comunidades humanas *jaqi* criar una variedad de semilla, no resultaría por cuanto no está en empatía con todos los componentes del pacha. Por eso el *yapu* (chacra) es considerado un tejido vivo, elaborado por una colectividad natural.

Es imprescindible para comprender el funcionamiento de la crianza de la agrobiodiversidad entre los aymaras, focalizarlo con un enfoque semiótico. Teniendo en cuenta que “el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido” (Geertz, 1990:20), el antropólogo norteamericano considera la cultura esa urdimbre. Y Ernst Cassirer (1979:47) ya hablaba en su *Antropología filosófica* de que el hombre “no vive solamente en un puro universo físico sino en un universo simbólico”, de tal manera que el lenguaje, los mitos, la ciencia o el arte “forman los hilos que tejen la red simbólica, la urdimbre complicada de la experiencia humana” (*apud* Del Campo, 2017:18). De esta forma, el lenguaje simbólico es vital para comprender los entresijos de la crianza de la agrobiodiversidad. No se trata de una tarea instrumental, o de un funcionamiento mecánico que ve recursos como insumos. El *yapu* (cultivo) es una persona que contribuye al tramado del tejido de la vida, de la misma manera que las chacras que hacen las comunidades humanas son una imitación de las chacras de los *Achachila* (cerros tutelares). Cutipa sostiene que para “los aymaras todo lo que está en el Pacha es vida” (2002:67). Por tanto, todos los componentes de la colectividad natural son fuentes de vida. Por ello las familias campesinas no solo consumen como alimentos a los productos cultivadas sino también en su dieta alimentaria se complementa con las plantas naturales.

Entre las familias campesinas existen algunas que son seguidoras de la religión adventista. Sin embargo es interesante recalcar que sus principios religiosos no han modificado las modalidades de asemlamiento tradicional. Feliciano Mamani Poma (parcialidad Mililaya, 50 años en 2015), nos da su testimonio:

En la parcialidad, en algún momento, casi todos hemos sido adventistas, porque el adventismo llegaba con alimentación y con los paquetes tecnológicos. Cuando ya no hubo apoyo alimentario y otros apoyos, la gente se ha retirado. La crianza de los diversos cultivos siempre se hace con un *aytu*, *k'intha* o *ch'alla* (actos rituales) con coquita y vino. Esto lo hacemos para iniciar la siembra, en el aporque en la cosecha y en el almacenamiento, porque nosotros vivimos de la agricultura. Por eso es necesario hacer el ritual a nuestras madres semillas que nos crían a toda nuestra familia. Cuando se quiere desaparecer nuestra variedades de semillas para la siembra compramos de las ferias de *ninask'uyu*, *patakaily* o de Conima porque nuestras semillas se cansan también con nosotros. Las que se congenian con las semillas son las mujeres y nosotros los varones solo les ayudamos no más en las actividades de selección.

Dentro de nuestro vasto grupo de informantes, hemos interactuado singularmente con dos familias adventistas de la localidad de Mililaya y Cucuraya, para observar sus

formas de crianza de la agrobiodiversidad.⁴⁴ La forma de crianza de la agrobiodiversidad de las familias adventistas es diferente en algunos aspectos. Hay quien piensa que no realizan esta crianza “con mucho cariño y respeto a las semillas, porque ellos no practican las ritualidades como el *ch’alla* y *ch’uwa* en el inicio ni en el final de las actividades de la crianza”. Para ellos, la oración al divino creador es la forma habitual de mostrar el cariño y respeto a la crianza, porque sostienen que cultivar la tierra se lleva a cabo con la ayuda de Dios Padre. Como creador, él tiene voluntad de bendecir a sus hijos. Los rituales, tal y como los practicamos los aymaras no adventistas, no existirían en el Nuevo Testamento. Los adventistas consideran estos rituales como prácticas paganas y todos los que participan en ellos estarían influidos por los demonios. Sin embargo, y a pesar de estos dogmas, en la práctica no todas las familias adventistas se muestran radicalmente contrarios a las prácticas tradicionales. De hecho son muchas las que participan en las ceremonias rituales. Así lo expresa Modesto Hanco (parcialidad Mililaya, 70 años):

Nuestros abuelos no habían practicado los principios de la iglesia adventista, ellos habían hecho la chacra con las prácticas rituales *aytu* o *luqta*. En las fiestas dicen que *pijchaban* [compartían] coca y tomaban bastante alcohol, así se malograba su organismo. A partir de la presencia de la religión adventista, estos rituales han mermado porque según la Biblia son paganas y en los años de 1940 casi todas las familias eran adventistas, porque el adventismo era educación y salud. En la actualidad los que seguimos somos pocos a esta iglesia y en los rituales comunales participamos, pero no tomamos licores, porque los habitantes saben que nosotros somos adventistas.

Así, pues, incluso algunas familias adventistas participan del sistema de crianza tradicional. Unos y otros mantienen una similar cosmovisión con respecto a la agricultura, las plantas, los animales, y en general todo lo que vive en el planeta. Como ya hemos dicho, en la visión campesina, todo cuanto existe en el microcosmos constituye una especie de persona con cualidades y peculiaridades particulares, con sentimientos y emociones propias. Al mismo tiempo todos los elementos que interaccionan en el cosmos son consideradas personas heterogéneas, incompletas y equivalentes, por lo que se necesitan unas a otras. La dualidad complementaria hace posible la recreación y la regeneración de la vida en el ayllu y la conversación permanente, detallada, fina y armonizada entre todos los elementos del cosmos. Dentro de esta concepción, la ritualidad constituye la columna vertebral del quehacer cotidiano del campesino y en consecuencia no existe actividad alguna que no sea ritual, entendiéndose la ritualidad como “el cariño

⁴⁴ Dentro de estas familias está don Modesto Hanco y Antonio Larico Larico (ver el cuadro n° 10 y 11).

y el sentimiento profundo” que se tiene y se expresa a todos los elementos que conforman la gran colectividad natural.

4.1.1. Variedad de tubérculos

Durante los cuatro años de investigación trabajando con las familias campesinas, se registró un total de 119 variedades de papa de los cuales 102 son variedades de papa dulce o harinosa, 7 de papa *phuriya* (precoces y dulces), 10 de papa *luk'i* (amargas) (anexo 6: fotos 26 al 36). Todas ellas son variedades que los campesinos identifican con sus respectivos nombres aymaras. Además de las variedades de papa registradas, tenemos también 25 variedades de oca, 8 de olluco, 13 de izaño, 24 quinua, 3 de cañihua, 3 de cebada y 5 variedades de habas (anexo 5: ilustraciones 1 al 4).

Es en el cultivo de las papas, donde se mejor se manifiesta la conciencia aymara de que la mezcla de especies nativas cultivadas es una estrategia clave para asegurar la producción. Y es precisamente con respecto a las papas, que los aymaras sabemos que una mayor diversidad garantiza la seguridad alimentaria de las familias campesinas. Esta forma de crianza tiene mayores ventajas en un clima tan variable e irregular como el del altiplano, en el entendido de que cada variedad tiene características y cualidades particulares. Los aymaras sabemos que para cada medio o condiciones climáticas, y aun para cada lugar de crianza, la variedad de semillas asegura que siempre se tenga cosecha en cada campaña (anexo 6: fotos 41 al 58). Incluso en los peores años siempre se tendrá producción, aunque poca, pero en cantidad suficiente para la subsistencia. Otra de las ventajas de criar mayor diversidad y variabilidad, es que cada variedad o grupo de variedades tiene usos diferentes. Por ello es que unas serán para elaborar *chuño*⁴⁵ (producto transformado) y otras para la *tunta* y *tuntilla*⁴⁶ (producto transformado); unas serán para preparar distintos potajes y otras para la venta al mercado. Asimismo cada variedad tiene elementos nutritivos diferentes y en proporciones variables en

⁴⁵ Chuño. Es la papa procesada. En época de helada, las papas pequeñas y/o medianas se exponen a la helada para su deshidratación, luego se pisan para extraer el agua y se procede al respectivo secado.

⁴⁶ Tunta y tuntilla. Es la papa procesada. Esta papa se expone a la helada y en la madrugada se recoge para no ser soleada. Luego se la coloca durante tres días en un pozo, manantial o río, y se la retira para su secado y pelado.

comparación con otras, lo cual permite a las familias campesinas consumir junto con otros productos una dieta adecuada.

Sin embargo, la crianza tradicional convive con la agricultura moderna que promocionan variedades “mejoradas”, especialmente en las comunidades en donde hay presencia de ONGs de tendencia modernizante. Estas intensifican la difusión de las variedades híbridas con vistas a obtener productos para el mercado. Como atestigua Meyer (1994:30), “la adopción de variedades mejoradas para el mercado es casi universal”. El proceso de introducción de variedades híbridas se dio sobre todo entre los años 1980 a 1995, promocionándose las variedades *Mi Perú*, *andina*, *ch'aska*, entre otras. Al inicio fueron evidentes los buenos rendimientos, con la utilización de insumos químicos, pero posteriormente estos fueron desapareciendo gradualmente. Últimamente los aymaras volvemos a nuestras papas nativas.

Cuando en algunas campañas agrícolas hay una producción bastante elevada o excepcional, las familias criadoras de las semillas tienen como estrategia, la elaboración de la papa en *chuño*, *tunta* y *tuntilla* (productos transformados de la papa) para luego almacenarlos para tiempos difíciles y algunas familias comercializan el producto porque el *chuño* tiene más costo que la papa. Contrariamente a lo que podría ser una típica visión mercantil occidental, la concepción aymara no es sacar a la venta todos los productos excedentes, sino guardar alimentos para varios años. Para las familias no tiene tanta importancia la productividad y el mercado; con sus decisiones se pone mucho énfasis en la seguridad y la suficiencia alimentaria, bajo los criterios de estabilidad de producción, calidad para el consumo, el almacenamiento y la transformación. Así, en la época de la cosecha lo primero que se consume son los productos partidos, afectados por la plaga y enfermedades, así como los más menudos, de manera que no se desperdicia nada de lo que nos da la madre tierra; quedando los sanos y grandes para almacenamiento y además. Cuando la papa se vende en el mercado, las variedades nativas alcanzan mayores precios que las híbridas. Sin embargo, muchos no quieren vender, no tanto porque no se alcanzan precios razonables, sino porque no es deseable en la concepción aymara. Doña Rosa Larico (de Mililaya, 49 años) nos dice:

Todo lo que producimos es para nosotros, no podemos vender todas nuestras papitas porque lloran y se van. Por eso si sacamos buena producción, hacemos chuño, tunta, eso podemos

guardar para años en que no tenemos producción. Si tenemos más producción de chuño la podemos vender porque tiene más costo en el mercado que la papa.

4.1.2. Variedad de granos

Para las familias aymaras, las variedades de granos son importantes porque estos productos son los que aguantan más tiempo en el almacén. La crianza sigue los mismos principios que en la de las variedades de tubérculos. La mayor producción se da cuando hay poca lluvia: entonces se habla de “año de granos”. La quinua es el principal. De la quinua se prepara *pisqi* (quinua graneada), mazamorra con cal y *kispiña* (panecillos cocidos al vapor). De la cebada se prepara mazamorra con leche, *aku* (harina de cebada). Se consume en tostado, aunque también se pela en el batán. Luego se cocina la *phatasqa* para preparar el *chairitu* (caldo de *phatasqa*). Las habas son tostadas y remojadas para la sopa y sancochada. En los cuatro años de investigación he registrado 24 variedades de quinua, 3 variedades de cañihua, 5 variedades de habas y 3 variedades de cebada, tal como se presenta en el cuadro 12.

Cuadro 10: Variedades de granos con que cuentan las familias campesinas

Quinua	Cañihua	Habas	Cebada
Aku jiwra, p'asanqalla Blanca Juli, janq'u jiwra Chiwiqa, wila kayuni Chupik kayuni reala Chupik piña Chupik wila kayuni Janq'u kayuni kankolla Janq'u piña Janq'u real, pavo real Janq'u quytu Janq'u wila kayuni Khuchi wila Misa jiwra Naranja witulla P'asanqalla rosar kayuni Q'ello p'asanqalla Q'illu piña Quytu Real Rosar jiwra Rosar witulla Sajhama Wila kayuni janq'o Yunguyo rosar kayuni	Jamch'allaya Kuntur nayra Unakatama	Osnayu Copacabana Pakay Muruqu wila Jacha janq'u	Khumu chili Blanca Cervezero

Fuente: Trabajo de campo 2013-2018

4.2. Crianza de cultivos

La zona de Tilali tiene, por su singular ubicación, climas muy especiales que favorecen la crianza de la agrobiodiversidad en diferentes épocas, de manera que a lo largo del año casi siempre se ésta cosechando alguno de sus cultivos. Esto ocurre especialmente en la ribera del lago. A medida que nos vamos alejando hacia la parte alta, las condiciones climáticas varían bruscamente y por tanto las condiciones ecológicas tienen variaciones significativas. De ahí que los cultivos se concentren mayormente en la parte baja y con mayor notoriedad en las orillas del lago Titicaca.

Como ya adelantamos páginas atrás, la crianza de la agrobiodiversidad pasa por la “conversación” en equivalencia de toda la colectividad que integra esta familia andina: todos los componentes del pacha tienen atributos de dialogar, tienen voz, hablan, y se expresan a través de señales que los *jaqis* (humanos en castellano) llaman *señas o lumasas* y que se expresan en forma de piedras, plantas, animales y viento. Estas señas dicen algo al *jaqi*. Así, por ejemplo, la posición y brillantez del *qutu* (las pléyades) muestran al campesino la época de la siembra; el florecimiento de una planta como el *sanq'ayu* (variedad de cactáceas) le está indicando las particularidades del clima venidero. A través de actos rituales se puede predecir el tiempo y la producción. Para el campesino aymara es imprescindible el dialogo constante con todo. Dada la diversidad de comunidades humanas, en chacras y microclimas, ninguna conversación es igual a otra. Todo es diverso. La variabilidad de plantas que cultivan los campesinos encuentra su equivalente en la variedad de conversaciones. Diversos autores han notado esta importancia. Así, Rengifo sostiene que:

Criar es conversar, es decir sintonizarse con la seña del otro, “seguir” lo que el otro me está diciendo, aconsejando lo que hay que hacer. La forma del aullido del zorro dice lo que ocurrirá con el clima venidero. Su seña expresa su sintonía con el clima que se manifiesta a través de sus aullidos. La seña habla de la condición del zorro como conversador e informa lo que él “ve” que ocurre y, sin duda, ocurrirá con las lluvias, la helada, los vientos, es decir con lo que le sucederá al mundo (Rengifo, 1996:165).

Para el campesino aymara, la conversación se da con todos los seres del pacha y es fundamental para una crianza de la agrobiodiversidad en esta *pachavivencia*. Además de

la conversación, es clave el ritual “como muestra de cariño y respeto en todas las actividades de la crianza” (Cutipa, 2008:21). Don Francisco Vilca Sucaticona (de Aynacha Huatasani, 60 años en 2015) nos dice:

Para criar nuestras papitas, granos, nuestros ganados tenemos que estar permanentemente haciendo rituales de pago para que nuestros animales se aumenten así también nuestros cultivos, no solamente observando las señas las criamos. Para esta crianza a nosotros no nos falta coca, vino, dulce misas, alcohol. Cuando invocamos a los *achachilas* (cerros protectores) que nos cuidan como a *Inka payllita*, San Bartolomé de Capachica, Cancharani Manita de Puno, Azuguine y otros, a ellos tenemos que invitar coquita, vino, alcohol, ellos son nuestros *uywiri* (criadores).

4.2.1. Calendario agrícola

La historia del calendario es tan antigua como la civilización misma. Como sostiene Beltrán:

Todas las comunidades han tenido un calendario para regular las actividades agrícolas, religiosas.... En los andes la agricultura era la principal actividad de las culturas altiplánicas, el cultivo de la tierra exigía que las técnicas básicas de la siembra, el riego y la cosecha se realicen de acuerdo a un cronograma anual o calendario agrícola que fue elaborado a través de la experiencia que durante miles de años realizaron los pre-incas e incas (2003:78).

Al respecto, Alberto del Campo indica que “hubo un tiempo en que a los cambios de la naturaleza a lo largo del año (variaciones climáticas, precipitaciones pluviales, duración de la luz solar, etc.), el hombre respondía adaptándose con sus distintas actividades de trabajo (labranza, siembra, cosecha) y de descanso y divertimento (fiesta, rituales)” (2005:9). Actividades ordinarias y extraordinarias estaban articuladas y sincronizadas en un calendario, que era expresión de la incidencia del tiempo astronómico y meteorológico en el hombre. La importancia del calendario agroganadero en el contexto panandino ha sido evidenciado reiteradas veces, como ilustra J. Valladolid: “En los Andes el desarrollo de los conocimientos sobre el tiempo y astronómicos siempre estuvo estrechamente relacionado a la crianza de plantas y animales desde sus orígenes” (1993:99). La práctica astronómica en los Andes está ligada a su génesis cultural, debido a la necesidad de este conocimiento para la actividad agrícola y ganadería. Entre los testimonios logrados por las investigaciones arqueo-astronómicas, hay que resaltar las observaciones astronómicas preincas e incas tales como los alineamientos intersolsticiales y estelares, los calendarios iconográficos y de sombras, los fechados angulares y los espejos astronómicos como herramientas dentro de una práctica social y

ritual permanente. Todo esto indica claramente que la cultura altiplánica daba un enorme valor a la característica cíclica del tiempo y utilizaba sus conocimientos de astronomía en beneficio de la población.

Al estudiar la sociedad esquimal, Mauss, cuando encontró que las actividades variaban de acuerdo con las diferentes fases del año. Así, según las estaciones, era diferente la forma en que se agrupaban los hombres, la extensión y formas de las casas y la naturaleza de sus establecimientos (1979:361). La manera de pensar el tiempo y el espacio es una variable cultural y es un atributo constitutivo de la identidad particular de un grupo social, por cuanto condensa un discurso sobre el mundo y las cosas: “la vivencia del tiempo forma parte de un modo muy íntimo, de la cultura humana” (Carbonell, 2004:11). Es importante destacar este aporte teórico: la fijación del paso del tiempo en el calendario conllevó un máximo de convención y un mínimo de experiencia. Por ello la observación de ciertos fenómenos naturales y astronómicos es sustancial para comprender lo fenomenológico en la cultura aymara: los acontecimientos pasados perviven en la memoria de los habitantes ancianos y menos en los jóvenes.

Al respecto nos advierte Leach que debemos tomar algunas precauciones cuando calificamos determinadas secuencias de tiempo como cíclicas. Parecería, más bien, que la experiencia del tiempo es percibida como el resultado de una discontinuidad, como una secuencia de oscilaciones entre dos polos opuestos: día/noche, invierno/verano, sequía/inundaciones, joven/viejo, vida/muerte, etc.; en sus propias palabras, una “discontinuidad de contraste repetido” (1971:207). Alberto del Campo (2006) considera la concepción cíclica y bipolar una característica muy extendida del tiempo cultural campesino. Sin embargo, en el contexto aymara el tiempo no se experimenta exactamente según una oposición polar, si no que, como veremos, los contrarios son también complementarios, pero efectivamente la dualidad está tan presente como lo cíclico en la concepción temporal aymara.

La observación del tiempo es fundamental entre los aymaras; la experiencia de los los fenómenos climáticos les permite predecir, por ejemplo, la campaña agroganadera. Así, el calendario les permite situarse como confirma Iparraguirre cuando habla “Rítmicas culturales constitutivas de la temporalidad de una sociedad” (2011:21), en esta realidad aymara está matizado la temporalidad hegemónica y temporalidad cultural, es

decir las actividades están sujetas a los almanaques homogéneas y por la costumbre de la población, en esta realidad es sustancial la organización social y económica de los aymaras.

La percepción del desarrollo temporal, mediante la cual se aprehende intuitivamente la noción abstracta de tiempo, no es posible más que en el ordenamiento de un acontecimiento en relación con otro, definiendo un corte entre un antes y un después, evaluando la duración distanciando dos momentos (Bonte e Izard, 1996:703). Existen diferentes modalidades del tiempo social. “Los rituales son una de otras tantas maneras de computar temporalidades diferentes, en la medida que suceden en momentos determinados del año y dependen de temporalidades cíclicas particulares” (Bonte e Izard, 1996:704). Las secuencias rituales fijas en el calendario aymara de Tilali obedecen a ciertas temporalidades. La rotación de los cargos (tenientes gobernadores) constituye a su vez un ciclo ritual en la vida comunal. En general puede decirse que la crianza como “camino” permite la continuidad de ceremonias de manera cíclica, de ahí que varias de las manifestaciones culturales de los aymaras quedan fijadas en relación al ciclo agroganadero. La mayor o menor vigorosidad en la celebración de las fiestas calendáricas depende en gran medida de las condiciones singulares del momento. En las parcialidades de Tilali se relacionan directamente con las autoridades en cuanto a los rituales comunales. En cuanto a las fiestas patronales, el “alferado” es apoyado por los “pasmados” (ex alferados), puesto que son ellos quienes organizan, financian y offician los rituales colectivos. Desde luego, si una fiesta no tiene pasante del cargo se pospone hasta que algún comunero decide “tomar” el cargo o, a veces, es la propia comunidad, como colectivo social, la que asume la organización y el costo de la fiesta. Esto ocurre en las fiestas como en Mililaya (8 de diciembre, Mamita Concepción), o en Aynacha Huatasani (fiesta de las Cruces 3 de mayo). Por lo tanto, la estructura del calendario ritual no es de ningún modo rígida, estática o necesariamente idéntica de un año a otro, ni independiente de diferentes factores sociales.

La presencia de la religión adventista, la emigración de los jóvenes, así como la creciente importancia de ciertas instituciones como la municipalidad, está trastocando algunas fiestas. Así, por ejemplo, el año nuevo (1 de enero), fecha que da inicio al año en el calendario cristiano, es festejado en la comunidad al igual que en la ciudad. En algunas localidades, se celebraba en dicho día el ritual de investidura de la máxima autoridad de

la parcialidad: los tenientes gobernadores, cargo rotativo cuya duración es precisamente un año. De modo que el comienzo de un nuevo año está marcado por la renovación de la jefatura política de la parcialidad. Anteriormente se realizaba el 6 de enero (reyes magos). Consecuentemente, el ciclo ceremonial se cierra en diciembre. Generalmente la clausura del ciclo ceremonial se realiza durante la fiesta de Santa Bárbara (4 de diciembre) en algunas parcialidades y en otras, como en Aynacha Huatasan, el teniente gobernador clausura el ciclo ceremonial el 24 de diciembre, en la víspera de navidad, coincidiendo aproximadamente con el antiguo solsticio de diciembre.

El solsticio de diciembre marca en el altiplano el cambio de la estación seca a la estación lluviosa y en ese momento es notorio “el día más largo”. Esto favorece a las plantas porque reciben mayor cantidad de horas de sol. Seguidamente, las plantas y los cultivos comienzan a desarrollar y las actividades de la población se centran en criar con aporque, deshierbo, riego (labores culturales). Aproximadamente desde febrero hasta mayo es época de cosecha: en primer lugar se cosecha la siembra *milli* (adelantada) como habas y papa. Luego a partir de abril, la quinua y cañihua principalmente. De ahí que la fiesta de la Candelaria, el Carnaval, Semana Santa, Nuestra Señora de los Dolores, estén estrechamente relacionadas con la maduración y cosecha de los cultivos. Se notará que en este tiempo el agua es fundamental para los sembradíos. Por eso durante este lapso de tiempo (febrero-marzo), las plantas están en plena floración, desarrollando los frutos y necesitan agua. Cuando se presentan “veranillos”, se realiza el ritual para llamar la lluvia.

También, el tiempo que va desde diciembre hasta febrero, más o menos, concuerda con la fase de apareamiento y alumbramiento del ciclo reproductivo del ganado doméstico. La maduración de los cultivos trae aparejado un pastoreo más intenso. Hay que cuidar constantemente que los animales no entren en las chacras a comerse el sembrado. Por ambas razones la mayor parte de los pastoreos se desarrolla en las zonas altas y en los roquedales donde no existen cultivos. Ahí las autoridades ponen constante vigilancia sobre los cultivos. Después de abril comienza la estación fría y con ella las heladas. Es el tiempo en que maduran los granos como la quinua, cañihua, cebada y habas. También se seleccionan las variedades de tubérculos para transformar la papa en chuño. Para los aymaras, el 21 de junio es el solsticio de invierno (Valladolid, 1993:122) y este es considerado el año nuevo andino: *pachakuti* (retorno del tiempo). Todos los aymaras sabemos que “el día es corto y la noche es más larga” en este tiempo, como que en tal

fecha suele haber bastante helada. Las familias transforman los productos como *chuño*, *tunta*, *tuntilla* (de papa), *kaya* (de oca) y en *chaluna* o *charki* (de carne de cordero, llama y/o alpaca).

En el actual sistema educativo se está tomando en cuenta la tradicional importancia del solsticio de junio. Las instituciones educativas en la primaria y secundaria potencian el festejo del año nuevo andino y se lleva a cabo un ritual al sol en la madrugada del 21 de junio, organizando presentaciones de danzas de la zona. Sin embargo, ello supone una “invención de la tradición”, en términos de (Hobsbawm, 2002:8), dado que se acude a los bailes que se ejecutan en carnaval. Ello no es coherente con el ciclo del año. Muchos aymaras pensamos que “en las manifestaciones culturales genuinas todo se realiza en su preciso momento”. Por ejemplo, los instrumentos musicales de flautas se usan solo en la época de la chacra, no en cualquier momento. En la época de la chacra no se deben tocar instrumentos de viento como trompetas y otros. Según las creencias aymaras, estos instrumentos pueden alejar a las lluvias y las flautas llaman a la lluvia. No se trata solo de que esto constituye una muestra de sincretismo y mestizaje cultural, sino que en algunos casos dichas mezclas no son coherentes, no mantienen una armonía entre los elementos externos e internos, o simplemente mezclan elementos sin sentido. Es sabido que las festividades y rituales indígenas se mezclaron con los días festivos, los santos y las conmemoraciones cristianas. En muchos casos, el sincretismo se considerado ya algo tradicional, precisamente porque se gestó coherentemente, teniendo en cuenta la cosmovisión aymara. Así, por ejemplo, es interesante que la fiesta de San Santiago haya sido celebrada simultáneamente por varios pueblos, pues, como se sabe, “Santiago está asociado al rayo” (Rösing, 1996:220). Dentro del ciclo agrícola aymara, Santiago está vinculado con los periodos de siembra *milli* (adelantadas en la orilla de lago y donde existen manantiales) que se extiende desde julio hasta septiembre (incluso hasta noviembre). Apreciamos que en este periodo abundan las fiestas patronales en los pueblos, lo que sugiere que los patronos son coherentes con los tiempos de siembra (que dependen del microclima particular de cada pueblo). Así, Tilali celebra sus fiestas patronales el 16 de julio (festividad del Carmen), en la parcialidad de Mililaya el 8 de diciembre (Virgen de Concepción). En otras palabras, los ritmos del calendario agrícola varían de comunidad en comunidad, acorde a las características climáticas propias de cada lugar. Y así, en consonancia, las fiestas patronales de las comunidades determinan los hitos que alinean y definen los tiempos del ciclo agrícola.

Estas fiestas son particulares a la circunscripción de cada pueblo, sin perjuicio de que puedan participar miembros de otras localidades en calidad de visitas. Por lo tanto, estas celebraciones acentúan la cohesión y los intercambios recíprocos de una parte de los miembros de los ayllus. Por otro lado, están las fiestas que involucran a la totalidad de los habitantes. Nótese que la distinción entre centro y periferia implica un movimiento inverso de la acción ritual de los pobladores: las fiestas de los distritos son rituales centrípetos, en la medida que dirigen la acción ritual hacia el *taypi* (centro); en tanto las fiestas de las comunidades provocan un movimiento centrífugo, ya que dirigen la atención ritual hacia la periferia.

Hay momentos del ciclo agrícola que adquieren una significación particular. Así pues, pareciera que las fiestas en épocas de labranza, siembra y cosecha son gestionadas de modo particular por cada lugar. En cuanto a la siembra, el *taypi* tiene una relevancia muy marcada. En este caso la siembra intermedia es a mediados de octubre y la primera semana de noviembre. Entonces es fundamental el calendario de crianza para cada cultivo. No todos los cultivos se siembran en un solo momento. De hecho, existen tres momentos de siembra y cada momento también tiene otra ulterior subdivisión igualmente tripartita. En todo caso, se considera a este conjunto de momentos diferentes como una totalidad, gestada en clave de unión y división de los términos opuestos y complementarios, especialmente del par arriba-abajo. Así el *taypi* se configura como el espacio que mediatiza el encuentro de los contrarios. El *taypi* (centro) está relacionado con la dualidad; todas las cosas, actividades, rituales, viajes, fiestas, tienen su *taypi*. En la noción de los aymaras, el *taypi* es el encuentro de las partes. En este caso, el solsticio de diciembre supone el momento de encuentro de toda la colectividad natural. El solsticio de junio es denominado en aymara *Villkakuti*, que significa el retorno o vuelta del sol. El campo semántico del término *kuti* expresa la idea de un continuo contrapunto entre dos términos simétricos, puesto que divide el año en dos mitades iguales y opuestas: “A un sol que crecía cotidianamente de junio a diciembre, se opone un sol que decrece a diario de enero a junio” (Bouysse-Cassagne, 1987:201). *Kuti*, sin embargo, no es una mera alternancia entre opuestos. Va más allá; pone de relieve la idea de un vuelco total, una inversión completa. Así, por ejemplo, el *Villkakuti* se refiere a la revolución que hace el sol al invertir su ciclo creciente en decreciente, o a la inversa, de decreciente en creciente. Si bien en los solsticios el año se divide en dos mitades iguales, la relación entre los

opuestos día y noche, luz y sombra, es dispar. Los opuestos están en continuo desequilibrio (por ejemplo en el solsticio de verano los días son más largos que las noches). Sin embargo, el propio ciclo durante los equinoccios logra que la oposición de los contrarios esté en una relación de paridad, de equilibrio, de igualdad.

En aymara el vocablo para denominar el equinoccio es *chika pacha*, que significa el tiempo en que las mitades se hacen iguales, pues día y noche tienen la misma duración. Por lo tanto, al tiempo que un par simétrico alterna continuamente en un plano de igualdad, otro par de oposiciones (día/noche) alterna asimétricamente. La igualdad de los términos asimétricos del solsticio se produce precisamente en medio del recorrido solar, es decir, durante los equinoccios, como sostiene Valladolid: el 21 de Marzo, comienzo de primeras cosechas de frutos y 23 de Septiembre, comienzo de las primeras siembras de cultivos en el altiplano (1993:124). En términos simbólicos, cada mitad del año queda connotada por la adición de otro par de opuestos complementarios, que corresponden a la distinción entre masculino y lo femenino: el primero normalmente se atribuye a la mitad que abarca desde junio a diciembre, el segundo a la mitad que va desde diciembre hasta junio. A su vez, estos son significados por la oposición dual de las estaciones del año. De tal manera, la mitad masculina se asocia a la estación seca y fría, representada por *Tata Inti* (padre sol) y vinculada al concepto de *Tatapacha* (Baumann, 1996:21); en tanto, que lo femenino está vinculado a la estación lluviosa y cálida, asociado a la Luna (*Mama Killa*) y la *Pachamama*.

Mención aparte merece la importancia de la música en el calendario agrícola aymara. Para los aymaras, la música posee la virtuosidad de ordenar el tiempo rítmico e instrumentalmente. En la zona aymara de Tilali, como en otras tantas comunidades aymaras, la música es otra forma de computar el tiempo social, puesto que cada ritual posee una música determinada. Así es posible percibir el transcurso del tiempo de acuerdo con el ritmo musical. Asimismo, los instrumentos musicales tienen una determinada duración en el tiempo, definida por secuencias temporales cíclicas que ordenan la puesta en escena de unos y la retirada de otros. En consecuencia, ritmo e instrumentos se transforman en el significante del tiempo y el espacio. Cantar, bailar y tocar están asociados a las ocasiones festivas, tales como las épocas de siembra y cosechas, las celebraciones familiares y bodas, fiestas comunitarias en honor a los santos patronos y otras ocasiones específicas de cada lugar. El comportamiento musical es consustancial al

contexto ritual y a los ciclos anuales. Hacer música y cantar están determinados por los ciclos agrícolas de las dos mitades del año; la época de lluvia y la época seca. Las estaciones también determinan, en general, el uso de instrumentos, melodías y danzas.

Los instrumentos musicales basados en los aerófonos son muy importantes en el mundo andino: las flautas de pan (antaras) y las “queñas” (Sánchez, 2016:65) que están correlacionados con la estación lluviosa son principalmente las flautas de madera, tales como *pinkillu*, *tarka*, *pututo*, *kajas*, que son tocadas desde Todos los Santos (1 de noviembre) hasta carnaval (febrero a marzo). Estos instrumentos simbolizan lo femenino en el ciclo anual, el comienzo fértil después de la quietud y el tiempo seco. Ellos expresan la alegría porque ya brotan las semillas y la cosecha se avecina. La conexión de estos instrumentos con el agua está acentuada por el hecho de que ellos son al mismo tiempo llenados con agua antes de producir los sonidos. Por la imposición del calendario cristiano, dichos instrumentos están vinculados a fiestas como la de la Virgen María de la Candelaria (2 de febrero), celebrada durante la estación lluviosa.

En contraste, el instrumento de la estación seca es el *siku* (zampoña). “Su centro fue el territorio que bordea el lago Titicaca y su capital Tiawanaku. De esto se desprende que el instrumento musical de caña adosada denominada *siku* sea tan antiguo como aquella en razón de que el vocablo *siku* y su forma solo se da en el altiplano” (Curazzi, 1993). También pertenece a la estación seca los instrumentos de viento que están hechos con puro bambú. Estos instrumentos están asociados a lo masculino, así como al Sol y son tocados en la otra mitad del año a partir de Corpus Christi, lo que se constata en numerosas fiestas a santos particulares. Los instrumentos de viento tocados en un conjunto (tropas) pueden dividirse en tres grupos musicales: las tropas de zampoñas (*siku*, zampoñas), los conjuntos de flauta de madera (*pinkillu*, *tarka*) y los conjuntos de flautas de bambú (quena). Pero, en referencia al acompañamiento rítmico, también podrían dividirse en conjuntos de flautas con tambores y conjuntos de flautas sin tambores.

Estamos de acuerdo en que “la música revela una peculiar manera de pensar o comprender el mundo, puesto que en ella se articulan complejos significados cosmológicos” (Sánchez Canedo, 1996:83). En efecto, la dualidad y la oposición complementaria están expresadas musicalmente, en la ordenación de las tropas y en la composición musical. Este hecho es evidente en la localidad de Moho el 4 de diciembre

(Santa Bárbara): los músicos de *chiqasuyu* (suyu derecha) y *kupisuyu* (suyu izquierda) de la localidad, se unifican para tocar los versos para la *kumana* (atado ritual) y para la Virgen Santa Bárbara, en el momento en que se desarrolla la *ch'alla* (esparcir con bebidas como cerveza y gaseosa) y *ch'uwa* (esparcir con bebidas como vino y chicha) a los productos.

La música se integra así coherentemente en la particular concepción aymara sobre el tiempo y la agricultura. Los pobladores de esta zona del altiplano, por tener en la crianza de la agrobiodiversidad su actividad principal, están en estrecho contacto con su medio natural y con la influencia que ejerce el tiempo en él. En este “camino de crianza”, la noción campesina del tiempo no es lineal, más bien es espiral. En un artículo sobre la “temposensitividad agrofestivaliva invernal”, Del Campo (2006) reflexiona sobre el tiempo vivido por las culturas agroganaderas y sostiene que “el campesino experimentaba el tiempo en su quehacer agrario, de una manera circular y así, al igual que sus plantas germinaban, crecían, fructificaban y morían, el ciclo anual se presentaba como un ente dotado de vida que nace y envejece, para morir y volver a resurgir interminablemente” (Del Campo, 2006:103). En el contexto aymara, aún pervive la creencia de que todo vuelve. Todo el acontecer agrario está sujeto a una organicidad particular en la que cobran singular importancia las fiestas. Antropólogos como Edmund Leach, William A. Christian, Honorio M. Velasco o Alberto del Campo dejan claro la importancia de las fiestas, dado que “la fiesta ha sido siempre una de las maneras de medir el tiempo, de ordenarlo según fases significativas para el hombre, marcando con el signo de lo extraordinario determinadas fechas: solsticios y equinoccios, comienzos del año agrícola, inicio de las cosechas, etc. Pero además, la fiesta crea un tiempo, en el sentido de separar el tiempo regular, ordinario, cotidiano del extraordinario, aquel que es relevante, que tiene una singular significación, aquel que vale la pena celebrar” (Del Campo, 2005:10). El calendario de los pobladores de Tilali muestra a las claras esa vinculación entre los días singulares del tiempo astronómico-meteorológico, las fiestas cristianas y andinas, y las diversas tareas agrícolas, en coherencia con una misma temposensitividad.

Cuadro 11: Calendario ritual y festivo agroganadero

FECHA	FIESTA RITUAL	BREVE DESCRIPCION
01 de enero	Año nuevo	Las autoridades y las familias realizan rituales agrarios.
06 de enero	Reyes	Última fecha apropiada para la siembra de papa.
02 de febrero	Candelaria	Fiesta de todos los productos de la agrobiodiversidad.
(*) febrero	Compadre	<i>Ch'uwa</i> (echar con vino y chica de maíz) a los vacunos y ovinos.
(*) marzo - abril	Pascua	Actividad de barbecho para la crianza de los productos, generalmente para las variedades de papa, oca, izaño y papaliza.
(*) mayo	Santísima Trinidad	Ritual a los productos cosechados y Tika a las terneritas, consistente en poner adornos en la oreja de las vaquillas y toretes.
24 de junio	San Juan solsticio	Suerte <i>waraña</i> , suerte <i>jamach'ikatuña</i> ; en la noche del 23 de junio las familias suelen atrapar pajaritos y en la madrugada los adoman con mucho cariño y los sueltan hacia la salida del Sol. Si el pajarito vuela en dirección a la salida del Sol y bien alto, se entiende como un buen augurio para la persona, de lo contrario es mala señal. Así mismo algunas familias suelen "mirar suerte" esa noche ya sea de <i>malla</i> (plomo) y huevo de gallina para ver el futuro de las personas. En la noche las autoridades como el <i>Marani</i> y los tenientes gobernadores realizan ritual del medio año, en el cual participan todos los habitantes de la parcialidad. En la mañana del 24 de junio es costumbre confeccionar miniaturas de harina de quinua <i>k'ispiña</i> .
25 de julio	San Santiago	En tal día las familias no realizan actividades de crianza de la chacra, porque se cree que "el Santiago puede castigar". Los adventistas no lo creen obviamente.
01 al 03 de agosto	Observación de señas	Las autoridades y las familias observan el comportamiento del clima los tres primeros días del mes de agosto, infiriendo que el clima del 1 agosto será el de enero próximo, el día 2 el de febrero y el 3 el de marzo de la siguiente campaña agrícola.
30 de agosto	Santa Rosa	Algunos comuneros se trasladan a la localidad de Juliaca, Huancane y Moho para comprar semillas de papa para la siembra adelantada o <i>milli</i> ('siembra en lugares húmedos o en las riveras del lago').
14 y 29 de septiembre	Exaltación y San Miguel	En su mayoría los pobladores de las parcialidades viajan a las localidades de la frontera con Bolivia (Ninantaya, Patakaily) a comprar las semillas de papa y de otras variedades de cultivos porque es inicio de la siembra grande intermedia.
01 – 02 de noviembre	Todos los Santos	El primer día de noviembre, a medio día, las familias que tienen sus difuntos van al lugar de su entierro y las "recepionan espiritualmente". Luego en la casa se hace la velada. Al día siguiente a medio día despachan a las almas con muchos rezos y fiambres para que perdure su comida por todo el año. En la anti-vispera se siembran papas y se considerada la siembra grande tardía.
Todo diciembre	Santa Bárbara, Concepción, Santa Lucía y Navidad. Solsticio	En estas fechas ya se inicia con los rituales de finalización del periodo de las autoridades de las parcialidades y elección de las nuevas autoridades locales.

Fuente: Elaboración en proceso de investigación en 2015. (*) Fiesta movable

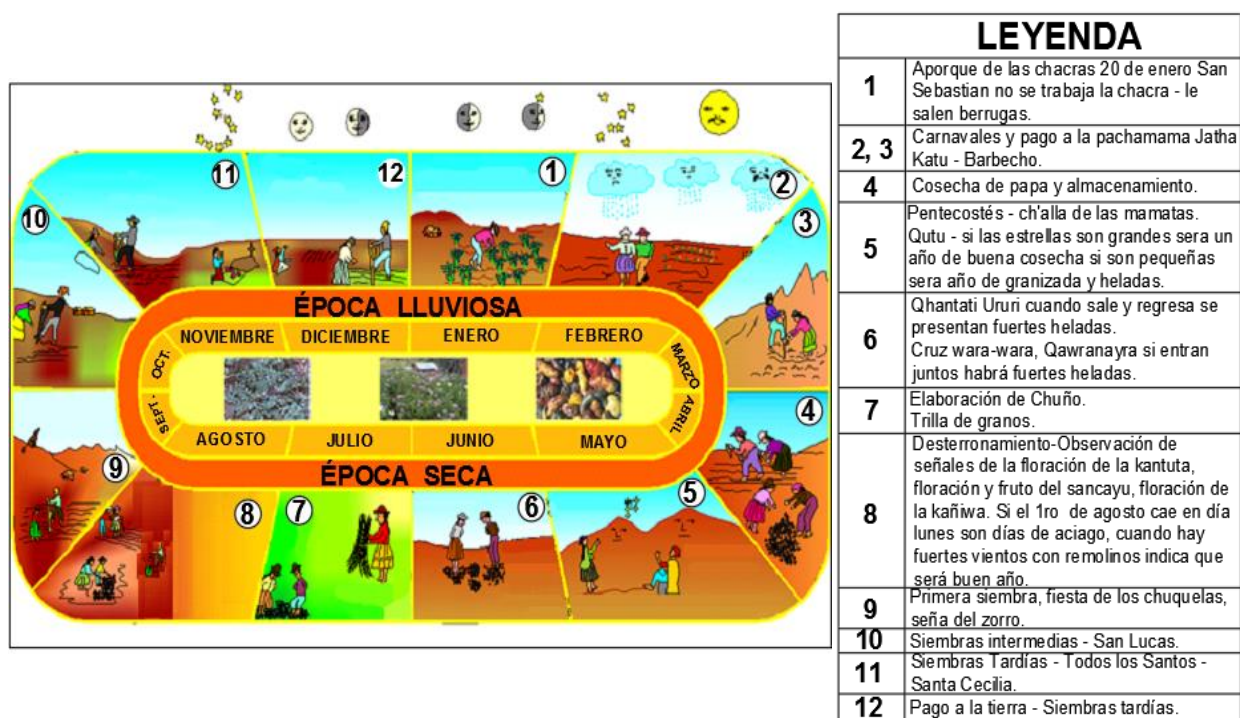
Los saberes de crianza de la agrobiodiversidad de las familias están muy relacionados con el calendario agrícola. El calendario es un instrumento que controla indirectamente las actividades de crianza, del tiempo libre y de las fiestas. Claro que el calendario agrícola tradicional convive con otros. Desde hace un tiempo, el almanaque Bristol⁴⁷ se ha convertido en un calendario muy popular porque en él están especificadas las celebraciones cristianas. Por otra parte, las fases de la luna son una guía para el campesino, y así los aymaras seguimos observándolas de manera directa. Finalmente

⁴⁷ El almanaque pintoresco de Bristol se edita e imprime en Nueva Jersey con cerca de cinco millones de ejemplares cada año que se distribuyen para Colombia, Perú, Ecuador, Bolivia, Panamá, Nicaragua, El Salvador, Honduras, México, Brasil, zona del Caribe y en la costa este de los Estados Unidos. El Observatorio Naval de los Estados Unidos es el encargado de realizar los estudios sobre predicciones del tiempo, mareas y cálculos astronómicos para cada país en el que se distribuye.

existe un calendario que es promocionado por el Estado como triunfo del poder político, y que tiene una estructura en base a las fiestas cívicas patrióticas. Las instituciones educativas le dan un enorme valor y los educadores colonizan con estas nociones a los campesinos en las comunidades, realizando ceremonias según el calendario cívico escolar, dando importancia a los acontecimientos heroicos patrios, en detrimento de los momentos relevantes en el calendario tradicional, guiado por el tiempo astronómico-meteorológico.

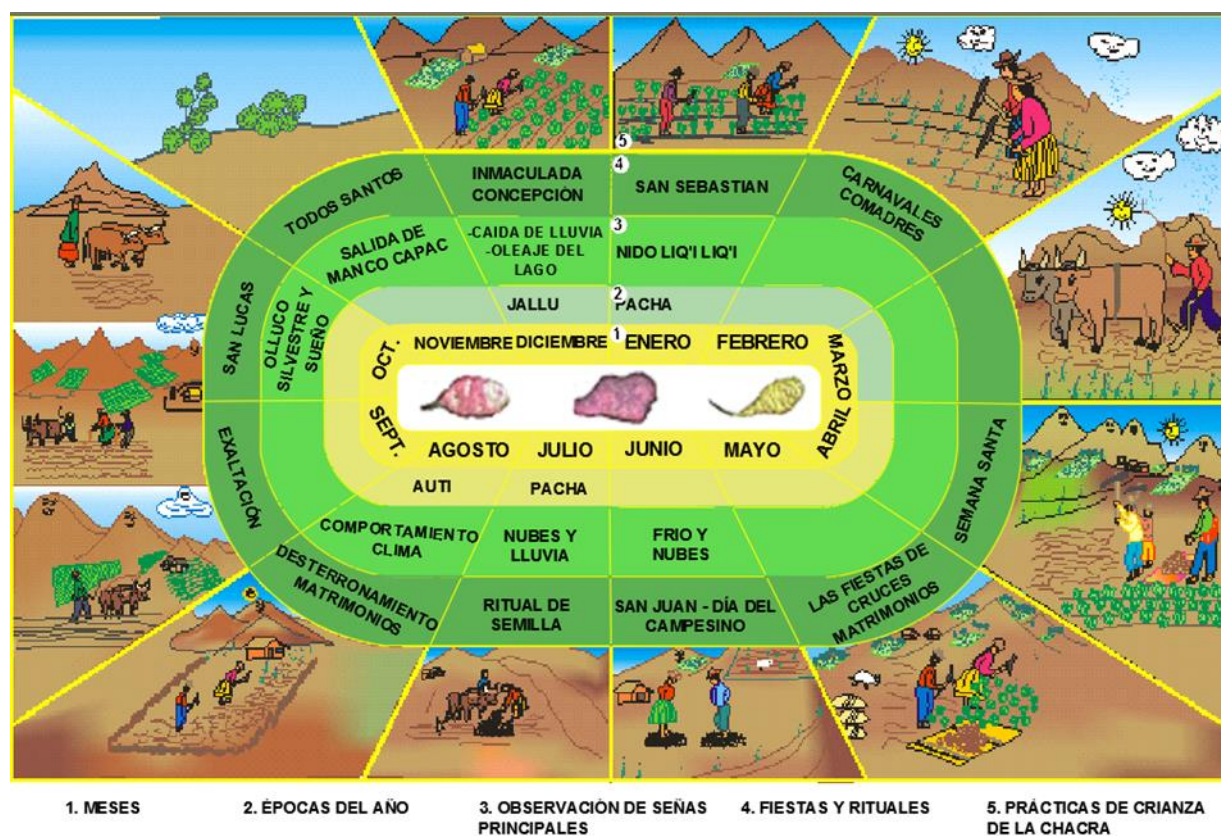
Con todo, es el calendario agrícola el que sigue teniendo más importancia para los aymaras. La población está en constante contacto con su medio. Para determinar momentos adecuados para la agricultura, ellos observan en primera instancia las fases lunares, diversos bioindicadores y, como apoyo a sus saberes de relacionalidad con su entorno, los pobladores adquieren el almanaque Bristol. Lo fundamental para los criadores son las fases lunares y las fiestas religiosas cristianas, excepción hecha de las familias involucradas en la iglesia adventista, que ya no observan con mucha atención el comportamiento de la pacha. Dado que, como hemos dicho, la producción de los cultivos está determinada por las características fisiográficas de la zona y el carácter cambiante de las condiciones climáticas, es importante contar con el calendario de la crianza de la agrobiodiversidad para cada cultivo. En trabajo conjunto con las familias involucradas en esta investigación, se ha elaborado un calendario para la crianza de tubérculos y granos.

Figura 3 : Calendario de la crianza de la papa de las familias de Tilali



Fuente: Elaboración del calendario con las familias de Mililaya en 2015

Figura 4: Calendario de la crianza del cultivo de oca, izaño y papaliza



Fuente: Elaborado con las familias de Aynacha Huatasani en 2016

Figura 5: Calendario de la crianza del cultivo de quinua



Fuente: Elaboración con las familias de la parcialidad Cucuraya en 2015.

4.2.2. Conversación con la diversidad de señas

Algunos autores han tratado la cuestión de las señas en el altiplano circumlacustre. El catálogo de Pablo Pari (1986:67-87) se limita a los bioindicadores observados en la zona de Puno y considera solamente 4 categorías y 33 animales y plantas “de los más observados”: 1. seis mamíferos (zorro, oveja, cerdo, ratón, zorrino, *taruka*); 2. trece aves (*liqi liqi*, *puku puku*, *llutho*, *allqamari*, bandurria, *chiwanko*, gorrión, pájaro bobo, *pariguana*, gaviota, *wallata*, siete colores y totorero); 3. Otros animales (sapo, suchi, hormiga, qarayhua o lagartija) y el pankataya (que es un coleóptero); 4. Nueve plantas (*sank'ayu*, *muña*, *qariwa*, *kanlla*, *misik'u*, papa, *oleipina*, *ch'iji*, *laqhu*).

Víctor Ochoa (1974:1-5), campesino de Chucuito y tal vez el primer autor que escribe sobre el diálogo del campesino con las señas, describe los presagios de la suerte, que interesan al aymara de la región circumlacustre. Entre los presagios respecto a la suerte de la chacra y el clima, menciona el comportamiento del jilguero que anuncia la helada, y la perdiz que anuncia la lluvia. El aborto es presagio de granizada porque es su causante. Soñar con chanchos anuncia una helada y soñar con soldados significa que habrá granizada. Como días prodigios menciona San José (19 de marzo), Anunciación del Señor (25 de marzo) y el día 1 de agosto. Las precipitaciones de estos días anuncian lluvias adelantadas, si caen en la víspera; lluvias atrasadas si caen en el día siguiente; y lluvias “en su tiempo”, si caen en el día mismo.

Luis Gallegos (1980:135-141), investigador andino, menciona para la zona circumlacustre de Puno varios indicadores de la calidad productiva del siguiente año, tales como el desove del *suchi* (pez nativo), los nidos de algunas aves del lago como *quiñula*, *kiti kiti*, *liqui liqui*, el pato salvaje y la *pariwana*. Las neblinas del 1 de agosto y 19 de marzo son significativas. Más en concreto, cuando hay nubes en los primeros cinco días de agosto, es posible interpretar el clima venidero de los meses entre enero y mayo. Gallegos (1980) menciona también tres indicadores para el momento oportuno de la siembra: el desarrollo del *itapallu* (la ortiga hembra) y de dos plantas más, la *waych'a* y la *qariwa*. Existirían también cuatro anunciadores de la lluvia: la dirección y el momento de los vientos, el color del agua del lago, el comportamiento del zorro y la aparición de la *qaana*, una constelación. Igualmente se cree que hay cuatro anunciadores de la helada: el halo del sol, el color de la luna, el comportamiento de los sapos y los gorriones.

Finalmente se describen varios indicadores de la granizada: una tarde con fuerte insolación, el juego de los animales en el campo y el comportamiento de gaviotas, águilas y *kilichus* (centinelas).

Con ojo de campesina, Martina Mamani Yanqui (1986), citada por Juan Van Kessel y Enríquez (2002:178), describe los anunciadores de la helada observados en su comunidad: los vientos, el brillo de las estrellas, el arco iris, la flor del *sankayu* y del lirio. Aves anunciadores de la helada son los patos del lago, la *chuqa*, el *liqi liqi*, el ruiseñor, el *chiwanku* y la *kiwilli*. Los ratones y las telas de las arañas avisan también de la helada. Soñar con chanchos equivale a predecir una próxima helada, de la misma manera que los borrachos son anunciadores de la lluvia, de tal manera que las discusiones y peleas permiten vaticinar una próxima granizada. Días prodigios y “paradigmáticos” para la helada son: 1 de enero, 2 de febrero, 19 de marzo, Corpus (una fiesta corregida celebrada dos meses después de Resurrección) y 1 de noviembre.

Según Julio Valladolid, “la crianza de agrobiodiversidad en los andes se desarrolla con una gama de conocimientos, saberes e interpretación de las señas para la conversación. La chacra se cría en permanente conversación fina” (2005:5). Entre los aymaras no se habla tanto de “manejo” como de “crianza”, dado que el primer término sugiere un mundo “mecanizado” homogéneo donde el hombre es el centro de todas las cosas, el que lo maneja todo. Para los aymaras, la “conversación fina y constante con todo” es uno de sus centros del saber. La diversidad de señas no revelaría exactamente el clima sino la tendencia del mismo. En las diferentes comunidades hay señas compartidas y señas propias, de tal manera que una determinada planta puede simbolizar una cosa en una zona determinada y encerrar un mensaje distinto en otra zona. De hecho hay relativamente pocas señas con significados idénticos, y así en nuestra investigación hemos constatado la existencia de un gran número de señas estrictamente locales, e incluso interpretadas familiarmente.

Para la observación e interpretación de las señas los campesinos tienen muy en cuenta que cada seña tiene su momento y días de “conversación”. Incluso en algunos casos existen horas propicias para conversar. Pasado ese momento, las señas ya no comunican nada. Para tener una idea aproximada de la tendencia del clima y los momentos más adecuados de la siembra y otras labores agrícolas, el aymara conversa con

muchas señas y lo comprueba en distintos momentos, conjugando un buen número de señas. Los resultados de la conversación con las señas sólo son válidos para el lugar exacto de conversación y no para otras áreas. Es más; existen señas que son específicas y válidas solamente para una parcela determinada. Así, en realidad cada lugar de cultivo tiene sus señas. Además, una seña de un determinado lugar puede ser un fiel indicador para un cultivo determinado, mientras en cambio en otra zona esa misma seña será significativa para otro cultivo.

En la planificación de la campaña agrícola, el campesino debe considerar varios factores, unos fijos y otros variables: la diversidad del medio natural, los terrenos, las semillas disponibles, la variabilidad del ciclo climático. La diversidad de sus recursos y circunstancias fijas son conocidas, por lo que se ve obligado a escudriñar los factores variables mediante las señas pronosticadoras. Sólo así, creemos los aymaras que podríamos trazar con éxito el plan de campaña y de siembras. La conversación con las señas que avisan a largo plazo ya comienza en marzo, o sea, seis meses antes del primer sembrío. En el transcurso del año, las diferentes señas hablan por turno, cada una en su temporada. Las primeras conversaciones se desarrollan para informarse sobre las tendencias generales del clima durante la campaña agraria que se aproxima: ¿será un año húmedo o seco?, ¿con veranillos y fuertes heladas?, ¿con o sin excesos en las precipitaciones?, ¿las lluvias comenzarán temprano o tarde? A medida que avanza el proceso de información pronosticadora a largo plazo, el campesino, orientado por estas señas, comienza a pensar en las alternativas para un plan de sembríos. Progresivamente sus consultas se concentran y se especifican más. En función de esas señas, el campesino debe considerar las múltiples alternativas y recursos que están disponibles para lograr una campaña exitosa: los lugares de siembra (húmedos, secos, abrigados, planos, laderas, etc.), los tiempos más favorables para sembrar (tiempos adelantados, tempranos, medianos o tardíos), el tipo de cultivos y en cada cultivo las variedades más adecuadas para el clima que se está esperando. Si se pronostican fuertes heladas, escogerá semillas más resistentes a estos fenómenos atmosféricos. En el caso de que se aproxime un año húmedo, seleccionará las semillas que se defienden mejor de las plagas propias de la humedad. En todo caso, el campesino escoge las semillas y las variedades más acostumbradas a las propiedades del lugar determinado. Para ajustar su plan a los pronósticos conoce una impresionante variedad de semillas, sobre todo de variedades de papas. A medida que avanza la conversación pronosticadora con las señas de las primeras

fases, el campesino va tomando sus decisiones, con flexibilidad. Continuamente estará atento a las señas vivas que le pueden informar sobre las tendencias climáticas del nuevo año agrícola que se acerca, o sobre bruscos cambios. Esta primera información ciertamente es provisoria y será confirmada, precisada o corregida y completada en el transcurso de los siguientes meses. ¿Cuáles de las alternativas a su disposición son las mejores? ¿Cuáles le inspirarán más confianza de éxito? ¿Dónde será idóneo concentrar una parte mayor de las semillas y recursos pero también dónde y cuándo se sembrará más parcamente, “por si acaso”?

Hay que recordar que para los campesinos los fenómenos climáticos son considerados personas vivas y que así se comportan. Los aymaras sabemos conversar con ellos, tratarlos en forma adecuada y respetuosa, y reciprocitar con ellos, porque en la “sabiduría aymara” se conoce a estos fenómenos como a personas vivas y hay que “tratarles con buenos modales”. La previsión del clima por las señas no está basada tanto en el conocimiento exacto de las leyes naturales o en mediciones exactas, sino más bien en “conocerse como entre personas vivas”, es decir, benévolas y caprichosas, con responsabilidades y libertad de acción. Así, leyendo la coca, el campesino preguntará por sus gustos y antojos del momento, sus deseos y tendencias, y sintonizará los planes y proyectos en la agricultura. Se cree que en colaboración recíproca se cría la vida en la chacra. Así que hay que ponerse de acuerdo con ellos. Hay otros seres vivos de la *sallqa* (silvestre) que saben entender muy bien las señas, mejor incluso que los *jaqis* (humanos). Por eso hay que estar atentos a las señas que se dan en el entorno. Las señas no son, en ese sentido, datos inequívocos, matemáticos, cuantitativos, como los que cabe ver en un termómetro, un higrómetro, un pluviómetro o un barómetro. Las variaciones en los ciclos climáticos no se suceden con regularidad ni en un momento preciso en el año. Las variaciones son constantes, lo que obligará al campesino a ir retrasando o adelantando el inicio del sembrío. Por ejemplo, si las lluvias se adelantan, entonces las heladas dejan de caer, y éste será el momento oportuno para efectuar los primeros sembríos, especialmente de la papa. Pero también puede suceder lo contrario, si las lluvias se atrasan. Así, la principal preocupación de los campesinos, mediante el diálogo con las señas, es prever anticipadamente esas fluctuaciones o variaciones en los fenómenos climáticos, con el propósito de buscar los instantes más precisos para acomodar las siembras, el momento óptimo para no caer en riesgos innecesarios que pongan en peligro la crianza de la vida en la chacra.

El diálogo con las señas es ininterrumpido y procesual. Se inicia aproximadamente en la segunda quincena del mes de marzo, cuando culmina ya la estación anterior de lluvias (el *phara pacha*) y cuando da comienzo la actividad del barbecho. El barbecho se extiende hasta la primera quincena del mes de abril. En toda su extensión, esta fase de la planificación dura aproximadamente hasta la primera quincena del mes de noviembre y finaliza cuando expira el período de las últimas siembras. Cuando se dialoga con las señas a largo plazo en un determinado momento o fase, no sólo es relevante observar el momento de su aparición, sino es mucho más importante cómo se va comportando esa seña desde su aparición y durante todo el proceso de su desarrollo. En forma más específica, el diálogo con las señas a largo plazo llevado de marzo a noviembre, se manifiesta procesualmente en cuatro fases que resumimos aquí:

Durante la primera fase que se inicia en la segunda quincena del mes de marzo y que abarca hasta la primera quincena del mes de abril, se lleva a cabo la actividad del barbecho para el sembrío de la papa en el nuevo ciclo agrícola. Se aprovechan las últimas precipitaciones pluviales de la estación de lluvias que finaliza. La oportuna ejecución del barbecho se guía por una infinidad de señas a corto plazo que anuncian la pronta suspensión de las lluvias y el momento oportuno para realizar el barbecho, antes de que el suelo se seque y se ponga duro, dificultando al trabajo con *wiri* (chaquitaclla). Al mismo tiempo que se realiza la actividad del barbecho, hay un brevísimo momento donde se inicia el diálogo con las señas relacionadas con la flora y la fauna, que van comunicando anticipadamente y de manera muy referencial aún, la presencia de un *suma mara* (buen año) con buena producción o un *macha mara* (mal año) con escasa producción. Aparecen las señas a largo plazo y destinadas a conocer la tendencia general del próximo año agrícola.

El diálogo con las señas en la segunda fase se inicia casi conjuntamente con la estación de *juiphi pacha* (época helada), en la que se presenta un frío intenso en el altiplano andino. Se inicia en el mes de mayo, prosigue en el mes de junio y concluye durante la primera quincena del mes de julio. La presencia de las heladas indica la finalización de la estación de lluvias -*phara pacha*- y con ella, la madurez de los diferentes cultivos. En general, indica que las diferentes plantas y animales silvestres concluyeron con su ciclo vegetativo y biológico. Disminuye el diálogo con la flora y la

fauna andina, debido a que ninguna planta o animal desarrolla una vida vegetativa o biológica intensiva. Las plantas se disponen a pasar la estación de heladas de diferentes maneras: unas producen y esparcen semillas por el suelo y otras se aletargan manteniendo un ligero verdor, esperando el momento más propicio para germinar. Los animales ingresan a la estación de heladas con sus crías adultas: unos se aletargan como el sapo y la culebra, y otros emigran, como las aves, para soportar la crudeza del frío, a la espera del momento más propicio para iniciar un nuevo ciclo biológico. Durante esta fase, se prioriza el diálogo con los astros, que es facilitado en estos meses por la nula presencia de nubes. Es el momento favorable para el diálogo minucioso con el cosmos. También se dialoga con los fenómenos atmosféricos de esta época. Principalmente preocupa la intensidad con que ocurre la helada. La única planta con que se conversa en esta época es el *sank'ayu*, una cactácea que soporta ventajosamente las heladas e inicia su floración al final de la estación de heladas. Las señas con las que se dialoga durante esta segunda fase, prioritariamente, son aquellas relacionadas con el clima. Estas señas permiten tener una idea más o menos general y preliminar sobre el comportamiento del clima durante el ciclo agrícola, el mismo que redundará directamente en la producción anual. Las interpretaciones sobre el comportamiento del clima permiten deducir, en líneas generales, los momentos más apropiados para la siembra y sus posibilidades de producción. Las interpretaciones efectuadas sobre el sembrío y la producción, son acompañadas por señas específicas relacionadas con esta actividad.

La tercera fase es la más importante, ya que es en la que se desarrolla la conversación más intensiva con las señas a largo plazo. Se inicia a partir de la segunda quincena del mes de julio -es decir, un poco antes de la finalización de la estación de heladas- y se prolonga durante el mes de agosto y hasta la primera quincena de septiembre, cuando se anuncia la pronta finalización de la temporada de sequía. Al final de la estación de heladas cambia el clima de un frío intenso, ocasionado por las heladas, hacia un clima más templado, propicio y benigno para la agricultura. Este cambio de las temperaturas permite también iniciar sostenidamente el ciclo biológico de los animales y el ciclo vegetativo de las plantas. En esta tercera fase, las señas vienen a precisar, confirmar, reorientar, ajustar, corregir y dar nuevas tendencias a las primeras interpretaciones efectuadas durante la fase anterior sobre el clima, el sembrío y la producción. Las interpretaciones prosiguen a partir del diálogo con una serie de señas relacionadas con los astros y los fenómenos atmosféricos que se presentan durante esta

fase, pero desde este momento se intensifica la conversación con las señas relacionadas con la flora y la fauna que despiertan, y dan a conocer a través de su comportamiento, las variaciones del clima, la época más propicia del sembrío y la situación de la producción durante el ciclo agrícola. Para definir con mayor aproximación el comportamiento del clima, se dialoga también con diferentes fenómenos atmosféricos, como la aparición de nubes, la caída de lluvias y heladas, etc., que suelen ocurrir durante este mes. Particularmente se conversa muy atentamente con las señas atmosféricas durante los tres primeros días del mes de agosto.

Todo ello está acompañado de una serie de ritos y ceremonias propiciatorias a la *Pachamama*. En estas ceremonias, se invoca a la Santa Tierra, se le pide una buena producción, se le suplica que tenga compasión y que no permita la presencia de granizada, helada y viento o fenómenos atmosféricos adversos que malogren a los cultivos. El carácter eminentemente ritual del mes de agosto, hace que la familia extensa también se reúna en la celebración colectiva de los ritos. Estas reuniones colectivas son los momentos más importantes para conversar e intercambiar las observaciones e interpretaciones provisionales hechas hasta la fecha. En las reuniones rituales las familias intercambian una infinidad de interpretaciones para obtener una visión global, más definitiva y confiable, de las señas. Al averiguar y discutir colectivamente las particularidades del nuevo ciclo agrícola, en base a las señas anteriores, las familias dirán, por ejemplo: “parece que no va a llover hasta el último, entonces tenemos que adelantar nuestros sembríos”; o “este año la producción de papas será buena”; mientras que otro alegará que “se adelantarán la lluvias”. Cada interpretación estará fundamentada por una infinidad de señas que le darán más sustento y credibilidad (Enríquez, 1987:10).

El agricultor no se limita a escuchar y dialogar con la *Pachamama* y los fenómenos del clima mediante las señas que le dan los “señaleros”. Es importantísimo el ritual de producción que constituye un trato simbólico de reciprocidad con intercambio de regalos. Las ofrendas, especialmente las de agosto, resultan imprescindibles. Son platos cuidadosamente preparados con los alimentos preferidos de cada uno de las *wak'as* (deidades). El agricultor alimenta a sus dioses para que éstos lo alimenten en reciprocidad. En realidad la responsabilidad por renovar la vida en la chacra es compartida con todos los componentes de la naturaleza y el plan de campaña debe ser realizado con la colaboración de todos ellos. Es un trato ritual como entre personas cuando acuerdan un

ayni (hoy por mí y mañana por ti) pactado con coca, brindis y *ch'alla* (esparcir con bebidas). Así, el agricultor está reciprocando respetuosa y cariñosamente con las *wak'as* y los fenómenos del clima. Les ofrece un festín y les convida a su plato preferido en su día pidiéndoles “perdón” y “licencia”. Sería muy malo despreocuparse e iniciar el año agrícola estando en deuda con las *wak'as*. Más aun cuando éstos “tienen hambre” en agosto. Si no se les convida a su tiempo, vendrán a robar lo que les corresponde. Así lo enseñan los mitos, y así lo creemos los aymaras. Es por eso que, aparte de las observaciones y actividades agro-tecnológicas más intensivas a nivel empírico, realizadas en el mes de agosto, se desarrollan a nivel de la agro-tecnología simbólica los rituales de producción más importantes y decisivos del año para asegurarse del buen desarrollo de la chacra. En estos rituales, se ve cómo las señas desarrollan una conversación meta-empírica y cómo la labranza es concebida como una crianza de la vida en la chacra. En realidad la labranza es a la vez la celebración religiosa de la vida y equivale a la suprema realización del sentido de la existencia. La cosmovisión del aymara que lo guía en todo para la crianza de la chacra, le lleva a celebrar en agosto toda una serie de actos rituales agroganaderos que a la vez supone una verdadera agro-tecnología simbólico-religiosa, una segunda dimensión de su sistema tecnológico, una dimensión no-material, y metafísica. Esta actividad ritual expresa la concepción del misterio de la vida que bajo sus cuidados ha de desarrollarse en la chacra. En estos rituales de producción, el andino se comunica a sí mismo la conciencia de la relacionalidad universal de todo ser y todo acontecer; la conciencia del paralelismo entre macro y microcosmos y entre las tres comunidades de *wak'a*, *sallqa* y *jaqi*; su relación de reciprocidad con la *pachamama*; su pertenencia y participación a la vida de la Tierra en términos “horizontales”. La ritualidad que actualiza la mitología de la crianza de la vida de la Pacha, fruto de la sabiduría andina, encuentra sus momentos más significativos y decisivos precisamente en el mes de agosto. La comprensión de estos rituales nos dará pistas para descubrir la coherencia y la lógica del sistema andino de señas. Así, por las múltiples actividades empíricas y simbólicas, el agricultor aymara considera el mes de agosto como el mes más importante del año.

El diálogo con la naturaleza se retoma aproximadamente en la segunda quincena de setiembre, prolongándose durante los meses de octubre y hasta la primera quincena de noviembre. Concluye con el sembrío de todos los cultivos, al final de la estación seca, llamada *waña pacha*. Durante esta fase, se intensifica profusamente el diálogo con las señas de la flora y la fauna, por ser el tiempo propicio para el desarrollo del ciclo biológico

de los animales y el vegetativo de las plantas. Esta profusa participación de la flora y la fauna en la conversación ayuda mucho para ir ajustando aún más las interpretaciones y las tendencias relacionadas con las lluvias, las heladas y granizadas, así como para escoger con precisión el día de la siembra. Las señas de flora y fauna, agregadas a las señas astrales y de los fenómenos atmosféricos, combinadas además con las de la primera, segunda y tercera fase, pueden sugerir nuevas tendencias, que podrían confirmar, reajustar o inclusive reorientar las tendencias del clima, los planes de producción más oportunos y los momentos más favorables del sembrío que provisoriamente se habían propuesto al final de la tercera fase.

En la cuarta fase urge ya una decisión certera referente al momento más oportuno de los sembríos intermedios y últimos. Esta decisión es de una importancia estratégica. Se prioriza el diálogo con las señas relacionadas directamente con la siembra. La previsión tiene la finalidad de precisar los momentos más apropiados de inicio y finalización de los sembríos de cada uno de los cultivos.

En un seminario-taller sobre conversación con diversidad de señas, Néstor Chambi (2015:10) ha registrado un total de 450 señas en plantas, animales, astros, sueños, entre otros para la crianza de la diversidad de cultivos nativos. Van Kessel y Enríquez (2002:178) sistematizan las señas de ocho comunidades de la cuenca del Titicaca de la siguiente manera:

Cuadro 12: Señas registradas en las comunidades andinas

Comunidad	Provincia	Números de señas
Chambi kissa kurus	Yunguyo	43
Conima	Moho	102
Pukara	Lampa	39
Ajanani	Chucuito	29
Camiraya/pavita	Chucuito	95
Chipukuni	Moho	47
Maqhercota	El collao	93
Jacha yacango	Juli	66
8 Comunidades	6 provincias	

Fuente: resumen del cuadro 12 de sinopsis de señas avisadoras en comunidades andinas.

En nuestro propio proceso de investigación, entre los años 2014 y 2018, se ha sistematizado un total de 47 señas (indicadores) diversas para la crianza de la agrobiodiversidad:

Cuadro 13: Señas recopiladas de las familias de las parcialidades de Tilali

Observaciones a:	Número de señas
Animales	28
Plantas	8
Meteoros	7
Astros y lunaciones	4
Fiestas religiosas	Sólo se toman en cuenta para la siembra, labores culturales, cosecha, selección y transformación.
Total:	47 Señas

Fuente: Trabajo de campo 2014-2018

Como podemos apreciar en el cuadro, las familias campesinas observan un total de 47 señas. A continuación describimos todas estas señas y trasladamos la específica interpretación aymara. Como ya hemos dicho, ellas son las que permiten al campesino planificar su campaña agrícola y cultivar la chacra con el mínimo de riesgos y peligros, y la mayor de las esperanzas para una buena cosecha.

4.2.2.1. Animales

Los animales silvestres y domesticados se han adecuado al hábitat con características fisiográficas y climas muy variados en el contexto altiplánico. Pensamos los aymaras que, de no existir una capacidad que permita a los animales el poder prever el clima, hace miles de años hubiéramos desaparecido, pues los que subsisten son solo aquellos que adecuaron su comportamiento biológico ante las condiciones ambientales. Los animales poseen técnicas de percepción y presienten las variaciones que se producen o se van a producir en su entorno, a lo que reaccionan. Los aymaras consideramos que el comportamiento de los animales es de relativa fácil interpretación por la gran variedad de actitudes que asume, por esto se dice que los animales “conversan mucho mejor con la naturaleza”. Según Van Kessel y Enríquez (2002:200) “es un diálogo bidimensional, balanceado y otra de las evidencias en cuanto a las aves, su capacidad de trasladarse a través del espacio, le faculta cambios de residencia en aquellos lugares que son propios a su constitución fisiológica hasta que en sus (nuevas moradas) se hayan restablecido las condiciones ambientales a su ser”. De esta forma, contrarrestan los cambios ocurridos en su nicho ecológico al vivir temporalmente en aquellos lugares en que se da la humedad, sequedad, calidez, frigidez, salinidad, etc., propias de su hábitat.

Cuadro 14: Los animales que son observados para criar la variabilidad de cultivos por las familias

Nombres de los animales en aymara	Nombres de los animales en castellano o nombres científicos
Batracios: - <i>Ch'ich'ikaña</i> - <i>Jamp'atu</i>	Sapito pequeño de color negro Sapo – <i>Bufo spinolosus</i>
Reptiles: - <i>Jararanhka</i> - <i>Sutuwalla</i> - <i>Asiru</i>	Lagarto Lagartija – <i>Teius teyous</i> Culebra – <i>Tachymenis altiplaniviana</i>
Aves: - <i>Liqi Liqi</i> - <i>Allqamari</i> - <i>Yarakaka</i> - <i>Qaqinqura</i> - <i>Paka</i> - <i>K'iti k'iti</i> - <i>Phichitanka</i> - <i>Pukupuku</i> - <i>K'ili K'ili</i> - <i>Mamani</i> - <i>Chhuqa</i> - <i>Tikichu</i>	Ave centinela – <i>Ptiloscyls respelndes</i> Dominó - <i>Megalopteros</i> Pájaro carpintero – <i>Colaptes rupícola puna</i> Bandurria – <i>Theristicus caudatus melanopsu</i> Águila – <i>Buteo albonotatus</i> Falco <i>Sparuerius cinnamomeus</i> Chipi chipi Gallinito de la Puna – <i>Thinocurus orbignyanus</i> Cernícalo Halcón Focha – <i>Ffulica americano</i> Gallareta – <i>Fulica americano artesiaca</i>
Insectos: - <i>Jamatanga</i> - <i>Chhiqan qanlli</i> - <i>Qapuri</i> - <i>Pankataya</i> - <i>T'iju t'iju</i>	Escarabajo pelotero Hormiga con alas Moscardón Insecto díptero – <i>Bothynus sp.</i> Salta monte
Arácnidos: - <i>Kusi kusi</i> - <i>Qanlli</i>	Araña Hormiga
Mamíferos: - <i>Qamaqi</i> - <i>Añuthaya</i> - <i>Achaku</i> - <i>Asnu</i> - <i>Khuchi</i> - <i>Iwisa</i>	Zorro – <i>lycolapex inca</i> Zorrinoconeatus <i>suffocans</i> Ratón Burro Chanco Oveja
Peces: - <i>Karachi</i> - <i>Ispi</i>	Carachi Negro y Amarillo <i>Orestias mohín</i>

Fuente: Sistematización en trabajo de campo. 2014

Figura 6: Dibujo de animales señas

Aves



Phichitanka



Pukupuku



K'ilik'ili



Mamani



Q'illunchu



Chhuqa



Tikichu

Insectos



Jamatanqa



Chhiqan qanlli



Qapuri



Pankataya



T'iju t'iju

Arácnidos

Kusi kusi



Qanlli

Mamíferos

Qamaqi



Añuthaya



Achaku



Asnu



Khuchi



Iwisa

Fuente: Dibujos realizados en la investigación en 2016.

A continuación describimos las aseveraciones de los campesinos criadores de la agrobiodiversidad, en relación a sus conversaciones con las señas o indicadores:

a) Batracios

Ch'ich'ikaña (Sapito pequeño de color negro): estos sapos pequeños aparecen en la época de la lluvia y se concentran en las lagunas, *Qutaña* (estancos de agua), y en las partes húmedas. Según los campesinos adventistas, estas especies son parte del demonio, pero, desde la cosmovisión andina, son enviados por los *Achachilas* (cerros tutelares), así

como por otras deidades de la zona para comprender y coadyuvar con la crianza. El testimonio de don Manuel Pomari Larico (de Mililaya, 60 años) es ilustrativo:

Estos sapitos de color negro en la *jallupacha* (época de lluvia), enero a marzo, aparecen bastante entre las chacras y mayor parte se concentran en las *qutañas* (estancos de agua). Mi abuelita nos sabe decir que estos sapitos son señas y son enviados por Dios y por los *Achachilas* (cerros protectores), también nos decía que no debíamos de pisar, porque se presentaría la granizada y helada. En la época de lluvia cuando se ven todos flacos y medio secos es para presencia de veranillos. Así sabía decir mi abuelita, pero como yo estoy en adventista no creo en estas señas, solo nosotros oramos no más a Dios, para que no se presenten veranillos.

Cuando estos sapitos empiezan a croar en la época de lluvia, ello significa que ya están cerca las precipitaciones pluviales. Si ya empezó la lluvia, su croar indica que continuará lloviendo. Las familias campesinas aseveran que estas *ch'ich'ikaña* croan de distinto modo para que la lluvia se vaya. También se conocen como “seña de habas”, encontrándose siempre dentro de este cultivo. Si saltan alto sugieren una buena producción, y si “saltan bajito” significa que habrá problemas en el cultivo, como afectación de gusanos o heladas. También cambian el color de la piel: si se muestran de color verdoso, anuncian que “las lluvias ya se vienen” y se prolongarán, mientras que cuando el color de su piel es amarillento y “son flacos” es signo de presencia de veranillo y época de estiaje.

***Jamp'atu* (sapo - *Bufo spinolosus*):** es un batracio anuro del orden de los bufónidos. Inverna y permanece aletargado durante el *juiphi pacha* (estación de heladas), que dura aproximadamente desde mayo hasta agosto y que a veces se prolonga hasta setiembre. El sapo sale de la tierra a partir de este mes y permanece fuera de ella hasta el fin del período de lluvias, o sea hasta abril. “La mayor parte de su ciclo biológico, que dura aproximadamente 77 días” (Van Kessel, 2002:125) sobrevive durante la época de lluvias, poniendo sus huevos en los estanques o charcos de agua formados por la lluvia permanentemente. Se dialoga con el sapo durante la época de lluvias y su significado e interpretación es diferente según el momento, antes o durante las lluvias de verano. Antes del inicio de las lluvias se observa el momento, el número y el tamaño de los sapos cuando salen de la tierra a la superficie. Para un año lluvioso y sin muchas heladas, aparecen tempranamente numerosos sapos grandes durante los meses de setiembre y octubre, en busca de charcos de agua para instalarse y desarrollar su metamorfosis. Pero para un año seco, con pocas lluvias y con constantes heladas, aparecen en los meses de noviembre y

diciembre, o sea “en forma retrasada”, unos cuantos sapos pequeños y flacos. En algunos años, cuando las heladas prosiguen hasta los meses de noviembre y diciembre, durante el crecimiento de los cultivos, algunos sapos se congelan en plena caminata. Esto augura un pésimo año para las cosechas. Más adelante, durante la época de lluvias, entre los meses de enero, febrero y marzo, se comporta el sapo como indicador de corto plazo.

También se observa su presencia y la pigmentación del cuerpo en la época del desterronamiento (agosto y setiembre) (anexo 6: foto 59). Cuando se presenta gordo y brillante, es señal de que el año será bueno y si son flacos, amarillos y pálidos, es signo de que habrá un año malo con poca lluvia y con incidencia de plagas. Además, los sapos grandes en los meses de setiembre y octubre anuncian que “ya es tiempo de la siembra”, mientras que los pequeños indican que aún falta para el momento oportuno de la siembra. Los campesinos los observan constantemente en los campos de labranza. En general, si este sapo abunda y es de tamaño grande, es señal de un buen año agrícola, pero si se observan sapos pequeños y flacos es indicio de que no habrá apenas producción agrícola. Tal importancia simbólica dan los andinos de esta zona a los sapos, que existen ciertos rituales para propiciar la lluvia que denotan su significación, como lo que recoge Llanque (*apud* Van Kessel y Enríquez, 2002:209).

Describe un ritual con ranas para llamar la lluvia que se desarrolla en Puno, en la zona circunlacustre del Titicaca, cuando la sequía se ha agravado y afecta a los sembríos. Entonces los comuneros acuden a su *yatiri* y le encargan un ritual a los *Achachilas* para pedirles perdón y compasión ya que la sequía ocurre a causa de muchas faltas individuales o colectivas. El *yatiri* a su vez encarga a los comuneros coger las ranas de los pozos, riachuelos o del lago mismo. Luego los comuneros con las ranas y encabezados por el *yatiri* componen un cortejo que se dirige, con la música de sus quenas, a un calvario ubicado en la cumbre de un cerro cercano a la comunidad, donde el *yatiri* prepara la ofrenda para aplacar a los *Achachilas* y para lograr su compasión y una abundante lluvia (Llanque, 1974: 26-27).

La morada de los sapos es generalmente en las zonas húmedas; preferentemente viven en las orillas de los pozos y manantiales. Pero éstos suelen aparecer en la época de desterronamiento y en la siembra. No solo su abundancia y tamaño son significativos. Cuando el sapo evacua en el lugar preparado para efectuar la siembra de papa, eso indica que en la campaña habrá bastante lluvia. Al respecto doña Rosa Larico (de Miliayla, 49 años), nos cuenta:

Bueno, para un año de bastante lluvia el sapo suele orinar bastante, para esto tenemos que observar el lugar donde ha permanecido bastante tiempo. Entonces tenemos que preparar las parcelas que están ubicadas en las partes de laderas para sembrar los tubérculos. Otra de las señas que es bien observado, el gordor de los sapos en desterronamiento y en la siembra en ahí, ya sabemos cómo va ser la campaña agrícola. En muchas veces estos sapos representan a los frutos de la papa. Este animal en estos últimos años ya no hay porque sabía aparecer en cantidad en la época de lluvia y en los meses de septiembre y octubre hay que observar en los *qutañas*. En ahí ponen sus renacuajos. En algunos años sabe secarse la *qutaña*. Los renacuajos también se secan; eso es mala señal porque en ese año el Dios nos enviará poca lluvia.

Los sapos se aparean en lagunas (estancos) formados por las fuertes lluvias en el mes de enero. Los agricultores observan a los renacuajos para ver “si terminan bien hasta que se vuelvan sapitos”, lo cual indica que será año lluvioso. Pero a veces “suelen haber avenidas de agua”, ocasionadas por las primeras lluvias que arrastran y malogran los huevos a medio desarrollar, lo que indica que habrá problemas en la chacra con presencia de helada o inundaciones. En otras ocasiones, durante su desarrollo “se hacen agarrar con la helada o veranillo” y mueren los renacuajos, entonces, “es para año seco y si concluye bien su desarrollo es para año lluvioso”.

b) Reptiles

Jararankha (lagarto): estos animales viven en lugares inhóspitos, debajo de piedras o en bloques de estas. Raras veces viven en las pampas donde hay *ch'illiwa* (variedad de pajas). El aymara escudriña el color de la piel, el tipo de su hábitat y el tamaño. Generalmente se observa en la época de desterronamiento. Cuando “tienen colitas bien formadas y puntiagudas es para año lluvioso”, pero “si tienen colitas heladas, motosas o despuntadas, es para año seco”, es decir, puede haber sequía u otro fenómeno negativo. También, la presencia de especímenes de piel oscura anuncia un año bueno de tubérculos, mientras que “si son flacos, es para año de granos”. De la misma manera, “para un año adelantado, las crías aparecen antes y si es para años retrasados aparecen tardíamente” (en agosto). En algunas zonas se observan en la época de siembra. Sobre las observaciones de este reptil nos cuenta don Santos Vilca Cayo (de Aynacha Huatasani, 89 años):

El lagarto sabe bien, cuando se presenta este reptil en la época de siembra con la piel verde, es indicio de que el año agrícola ha de ser bueno, a la vez es momento de la siembra. Cuando aparecen lagartos con color gris, eso nos indica que la campaña agrícola será

regular. Entonces ya no hay que sembrar bastantes parcelas en las partes *jacha laqa* (lugares no húmedos). La mayoría de las parcelas las sembramos en las partes húmedas. Pero en algunos años sabe aparecer flacos y con color medio amarillo: eso sabe ser para que exista veranillo, en la época de enero o febrero.

Sutuwalla (lagartija – Teius teyous): es un reptil de tamaño pequeño, que vive debajo de pequeñas piedras y terrones. De hecho, sólo en esos lugares se le puede ubicar. La cría de la lagartija es una importante señal. El animal tiene crías durante los meses de setiembre y octubre. Cuando la helada de estos meses “quema la punta de las colitas de las crías”, ello pronostica un ciclo agrícola con fuerte presencia de heladas en el momento que los sembríos estén en pleno crecimiento. Para un año bueno, sin presencia de heladas y con lluvias normales, “la punta de las colitas de las crías de lagartijas se mantiene completas” y bien filudas. Don Victoriano Sucaticona (de Aynacha Huatasani, 49 años) conoce bien al pequeño reptil:

Aunque soy católico creyente en Dios, pero yo miro a la forma de *sutuwalla* porque estos animales son creaciones de Dios y por lo tanto son importantes. Por eso para la época de la siembra de la papa, suelen aparecer estos animales con la cola entera. Si les falta el ápice, es señal de que no habrá buena cosecha de papa en la campaña venidera, pero siempre aparecen estos lagartitos en la época de la siembra, no sé de dónde saldrán.

En la época de siembra es muy importante este indicador, porque en esta fecha, de manera prospectiva, se diagnostica el comportamiento de la campaña agrícola.

Asiru (culebra – Tachymenis altiplaniviana): la culebra vive en lugares secos y pedregosos. Al igual que el sapo, es un animal que se aletarga durante la estación de heladas y reaparece con la humedad en los meses de setiembre y siguientes. Su aparición durante estos meses anuncia la caída de lluvias adelantadas. También se observa la coloración de la piel; si es oscura indica abundancia de lluvias, y si es pálida amarillenta es síntoma de “que despeje o surjan veranillos”. Si en la época de desterronamiento se ven ejemplares grandes, eso indica que habrá buena producción. Hay otras observaciones: “Si vemos al *asiru* comiendo sapo, eso quiere decir que se está comiendo la papa: entonces no habrá buena producción de esta”. En la época del desterronamiento también se observa que cuando son de tamaño grande y oscuro, indican año de lluvias, pero si son claros, por más que sean grandes, son símbolo de un próximo año seco.

Este reptil vive en los cerros y en ocasiones lo podemos encontrar en las pampas entre los *ch'illiwa* (variedad de paja) y entre las chacras de cebada. También se usa como medicina exclusivamente para luxaciones y fracturas de huesos en humanos y de los propios animales domésticos. En la época de lluvia es singularmente importante observarlo, sobre todo el color de su piel, como sabe don Santos Vilca Cayo (de Aynacha Huatasani, 89 años):

A la culebra se le considera tentador, como sabemos que ha tentado a la Eva para que coma fruto del árbol de la sabiduría, pero algunos de nosotros si observamos su colorido de piel es bien claro, para que se presente lluvia, si es oscuro y para veranillo es medio amarillo. En esta zona algunos abuelos que se dedican a curanderismo a este animal la usan como medicamento.

c) Aves

***Liqi liqi* (centinela – *Ptilesclys resplendes*)** : es un ave típica de la ecorregión andina que pone sus huevos y saca polluelos una sola vez entre setiembre y enero. En toda la cordillera se le conoce con el nombre de “pájaro centinela”, porque con su canto estridente, durante el día y la noche, alerta sobre la presencia de personas extrañas o ladrones, que caminan en una parcialidad. Se habla que el pájaro trata incluso de alejar a los forasteros, lanzándose en picado sobre tal persona simulando atacarla. Como señal ofrece variedad de informaciones al campesino. Durante la época de lluvias, su canto insistente anuncia la caída de nevadas. El lugar donde construye su nido es también una señal. Cuando hace su nido en suelo plano o en hondonadas, indica que viene un año seco, con pocas lluvias y por tanto con una escasa producción de alimentos, especialmente de papa. Pero cuando construye su nido en promontorios o en laderas, ello significa que puede esperarse un año con lluvias normales y, por lo tanto, con abundante producción. El huevo de esta ave también anuncia la ocurrencia de un año malo o bueno. En un buen año, su huevo es brillante y grasoso, pero para un mal año es todo descolorido y opaco. Se leen también los dibujos que se encuentran en los huevos del *liqichu*, porque éstos anuncian un año con buena o mala producción. Hay años en que se distingue un arco (emparvados) de quinua y cañihua, y esa figura anuncia la buena producción de estos cultivos. Otras veces se ve una figurita parecida a un hombre con su *wiri* (chaquitaclla) y a una mujer con su *rawk'ana* (pico pequeño), lo que indica una buena producción de papas. Los materiales con que el *liqichu* construye su nido tienen también un significado. Cuando está construido con excremento de oveja o de alpaca y con pequeñas piedras,

además de pedazos de alambre, latas y hasta agujas, anuncia que será un año con fuerte presencia de granizadas durante el crecimiento de los cultivos.

El pájaro centinela es uno de los más fieles vigilantes avisadores del campesino andino. El *liqi-liqi*, llamado también *liqichu*, *liquichu*, *liki liki*, *liuqi-liuqi*, o ave centinela (anexo 6: foto 69), no es un ave eminentemente mitológica, pero se conoce mucho de su comportamiento.

Tiene buena información y además, es elemento relacionador entre cielo y tierra, entre Gloria y *Akapacha* (actual). Igual que el zorro, el *liqiliqi* tiene algo de *chakana*. El pájaro centinela avisa en la casi totalidad de las comunidades del sur andino y del altiplano boliviano, pero sus avisos tienen mensajes diferentes de acuerdo al medio local, a la interrogante y al entendimiento del campesino (Van Kessel y Enríquez, 2002:184).

Como sabemos todos los aymaras, se trata de un ave con la cabeza plana de colores blanco y gris, que vive en parejas y se alimenta de gusanos. Los campesinos han observado desde época antigua que el ave “se muda a los cerros en la época de la lluvia” y en la época de seca baja hacía las pampas. Sobre la importancia de esta ave hemos oído testimonios como el siguiente:

El *liqi liqi* siempre viene en cantidad en la época seca en estas pampas de Milikuyo y en la época de lluvia se desaparece. Sólo aparecen unos cuantos no más. Nosotros observamos generalmente su nido: si el nido está construido en la parte hondonada, eso significa para nosotros que la campaña agrícola tendrá poca lluvia. Si está en la parte alta es para año de bastante lluvia. También observamos la construcción de los nidos: en algunas veces sabe tener pedazos de alambres en costados del nido, eso es para años de bastante rayo. Si está con lanas de oveja el nido, eso para nosotros es *qullu* (lo que se piensa no se cumple), eso quiere decir que los cultivos no terminarán de madurar a su tiempo (don Isidro Poma Larico, de Mililaya, 69 años).

En algunos casos el centinela camina calladamente levantando constantemente la cabeza. Ello es señal que en la noche habrá bastante lluvia (en la época de enero) y en la época de frío que caerá bastante helada durante la noche.

***Allqamari* (domino – *Megalopterus*):** conocido también como gallinazo, es un ave de rapiña de alas negras y cuerpo blanco. La palabra “*allqa*” expresa precisamente la combinación de los colores blanco y negro. Cuando esta ave se posa en las áreas recientemente barbechadas en los meses de marzo-abril, anuncia que el año será de buena

producción, habrá lluvias normales y poca helada durante el crecimiento de las chacras. A esta ave se le dice *chakariru* (chacarero), porque cuando se posa en el área barbechada empieza a rascar el suelo con sus garras en busca de gusanos, como si estuviera desterronando el suelo barbechado. Cuando se posa en el área barbechada no se le espanta. Por el contrario se le dice: “Chakariru jutataina suma maraniwa” (El chacarero había venido. Habrá buena producción). Por el contrario, si en el área barbechada se posan las gaviotas o *qillwa*, ello es un mal augurio dado que anuncia un mal año -*macha mara*: habrá pocas lluvias, bastantes heladas y por tanto escasa producción.

El *allqamari* no es difícil de identificar: es un ave de tamaño regular, parecido al águila y de apariencia esbelta, con alas largas y cabeza pequeña. Existen dos clases: uno es de color negro y blanco, más conocido como *suerte mariano*, y el otro de color canela, denominado *qhinchá allqamari* (malagüero). Los campesinos sostienen que esta ave proviene de los *achachilas* (cerros), y conversan con el *allqamari* como si fuera otra persona. Los pobladores aseveran que cuando el *allqamari* tiene bastante comida, como lagartitos y ratoncitos, puede uno estar contento dado que la campaña agrícola venidera será buena. Filomeno Poma (de Aynacha Huarasani, 65 años) nos dice que “cuando estamos barbechando y llega el marianito (así es como se le llama a esta ave), es señal para una buena producción de papa en la parcela”.

***Yarakaka* (pájaro carpintero – *Colaptes rupícola puna*):** es un ave de color gris con pico largo, que vive en los barrancos de los cerros o en las casas abandonadas, elaborando su nido en los huecos de las paredes. También se le conoce como pájaro carpintero. Su canto es interpretado de distinta manera, especialmente durante el día, en la época de la chacra. Cuando canta por las mañanas con una tonada semejante a “k'ak, k'ak, k'ak...”, quiere decir que el día será bien soleado, porque durante el transcurso dejarán de caer lluvias. Sin embargo, cuando su tonada se asemeja más a “a la, la, la...”, anuncia el inicio o reinicio de las lluvias. Sobre esta ave hemos recogido el siguiente testimonio:

Esta ave grita yak, yak, yak... diciendo vuela. Cuando va encima del suelo en la época de la lluvia está anunciando las próximas lluvias. Cuando ronda inquieto en el aire, es señal para la llegada de heladas. Cuando hace sus huecos en la pared de la casa es también para que abandonemos la casa los dueños. Por eso no permitimos que haga huecos a la pared de nuestras casas (don Rolando Pomari, de Mililaya, 70 años).

***Qaqinqura* (bandurria – *Theristicus caudatus melanops*)**: de pico curvado, y color blanco y plomo, esta ave es observado por los pobladores cuando llega a las parcelas, como señal que se aproximan las lluvias. En la época de cultivos, si sale de noche es síntoma de que habrá presencia de lluvias y cuando sale de día presagia que no lloverá. En el mes de setiembre, cuando está en la zona baja, anuncia un año seco o de escasez de lluvias. Cuando aparece en los lugares de la crianza de plantas indica que todavía no lloverá, y cuando vuela dando vueltas presagia una buena producción de los cultivos.

***Paka* (águila – *Buteo albonotatus*)**: es un ave grande que vive en los árboles y cerros. Cuando aparece volando a gran altura, dando vueltas a manera de círculos concéntricos, en la época de la floración de cultivos, es señal de que se acerca la granizada. Es un fiel indicador, como asegura don Santos Vilca Cayo (de Aynacha Huatasani, 89 años):

Las aves traen el mensaje de Dios. Por eso, cuando el águila en el cielo de nuestra parcialidad da vueltas y vueltas, esto es para que se presente las heladas. En algunos casos es también para que en la tarde se presente fuertes vientos y granizadas.

***K'iti k'iti* – (*Falco sparverius cinnamomeus*)**: es de color marrón, se alimenta de los granos de quinua y algunos gusanos, y vive en los hoyos que hacen los zorrinos o en los que ellos mismos escarban en las pampas. Al cavar la tierra para hacer su nido, saca terrones grandes, lo que los campesinos interpretan como un buen augurio. Hay años en que el hueco se orienta hacia la salida del sol, lo cual indica un año seco. Sin embargo, si está orientado hacia el lago, ello denota que habrá año de lluvias. Para los pobladores que viven en la orilla de lago, cuando el hueco del nido está orientado hacia la zona alta, quiere decir que en esa zona habrá buena producción. En la zona de Milikuyo es bien observado por el agujero que hace en forma circular de 10 a 15 cm. de diámetro y la profundidad de 15 cm. aproximadamente. En el mes de agosto, en la entrada de su agujero este pájaro acumula piedras pequeñas o de mayor tamaño, de manera similar a cuando los campesinos preparan las papas para hacer chuño, de ahí que, “si el trae piedras grandecitas es para que la campaña agrícola será buena”.

El *k'iti k'iti* en el mes de agosto en la puerta de su agujero extiende piedritas de pequeños y grandes; eso para nosotros significa que en la campaña agrícola habrá bastante papa. En algunos años sabe aparecer los agujeros destruidos por los zorrinos, eso significa que los cultivos de la papa en momentos de floración será afectada por las granizadas o con la

helada. También observamos la orientación de la puerta de los agujeros: si está orientada hacia la salida del sol, eso significa la producción de la papa será buena. En algunos años sabe desaparecer estas aves, eso significa que la campaña agrícola será con escasa producción (doña Rosa Larico, de Mililaya, 49 años).

Para muchas familias este pájaro es el mensajero de Dios. Se dice que en las madrugadas agradece a nuestro creador por la vida que nos da. El trinar también puede anunciar el castigo de Dios por medio de heladas y granizadas. En años de escasa producción, los campesinos destruyen sus nidos en la época de reproducción.

***Pukupuku* (gallinito de la puna – *Thinocurus orbignyanus*):** este ave es originaria de la puna y vive en las pampas de Mililaya. Los campesinos observan detenidamente su comportamiento para la crianza de los cultivos: cuando se posa para cantar frente a frente, es señal de que las lluvias se presentarán dentro de unos días. Otra seña detenidamente observada es el nido y los huevos que pone. Cuando se encuentra su nido en la hondonada ello augura que habrá bastante lluvia y “si sus huevos son bien coloraditos es señal de que las papas amargas producirán bastante”.

Cuando el *pukupuku* pone sus huevos en las lomitas es para año de lluvias, y cuando es entre surcos o en las hondonadas es para año seco. El color de sus huevos es claro, lo cual nos dice que es para año de lluvias. Otras veces, el nido tiene bosta de vaca y *thajja* (guano de oveja) o camélidos es para año de granizo. Cuando saca dos polluelos es para poca producción de tubérculos, si es solo uno, es para año regular, pero si saca tres polluelos es para buena producción de tubérculos (doña Rosa Larico, de Mililaya, 49 años).

***K'ili k'ili* (cernícalo):** es de color gris, pico curvado, se alimenta de pequeños roedores y de los batracios, vive en peñolerías, en los arbustos y en los árboles de la zona. En términos generales, si aparece en alguna actividad agrícola o pecuaria es buena señal, y el campesino piensa que tendrá éxito en las crianzas.

En la época de los cultivos es bien observado. Cuando necesitamos bastante lluvia, muchos invocamos a Dios para que caiga la lluvia. Sabe estar saliendo las nubes y este ave sabe volar lo alto con sus alas abiertas. De poco rato aparece el viento y el viento se lo lleva a las nubes, entonces es para nosotros el mensajero de Dios porque cuando aparece ya decimos que las nubes se van a ir. En algunas veces sabe seguir a los *allqamaris* pateándolo en el aire. Eso para nosotros es para que se presente helada y cuando se presenta en nuestras actividades es mucha suerte porque la actividad no lo estamos haciendo por justo (don Rolando Pomari, de Mililaya, 70 años).

***Mamani* (halcón):** es un ave que vive en los cerros y pronostica el estado del clima. Se le encuentra generalmente entre roquedales, y de día viene a las pampas a buscar a los

roedores y a las palomas entre los eucaliptos. “En algunas veces de un de repente vuelan entre varios haciendo círculos, eso significa que en la noche se presentará las heladas”. Hay muchos otros augurios en relación al halcón:

Cuando este ave descansa en pleno vuelo y proyecta aleteos hacía la entrada del sol, nos indica que esa noche los cultivos de la papa serán arrasados con las heladas y cuando se van volando con destino hacía los cerros, eso significa para nosotros que esa noche no habrá presencia de helada (don Florencio Quispe, de Mililaya, 58 años).

Chhuqa (focha – *Fulica americano*): de plumaje totalmente plomo, negruzco y blanco debajo de la cola, vive en el lago Titicaca alimentándose de plantas lacustres que coge zambulléndose ligeramente. Anida en los totorales depositando de 2 a 3 huevos que incuba durante 3 semanas. Cuando el campesino encuentra tres crías, lo toma como señal de buen año. En general, cuando el número de crías es impar, ello señala una buena producción de los cultivos. Por el contrario, “cuando saca par, entonces será año de escasez de lluvias”. En el mes de agosto, cuando estas aves salen a la orilla o más arriba para comer y despiojarse, es signo que hasta ese sitio llegará el agua en la época de lluvia.

Lo que se observa es el cambio de color de su pico; cuando es de color amarillo rojizo, es para la campaña agrícola de bastante lluvia y en las parte altas habrá bastante producción de cultivos. En ese año la mayor cantidad de parcelas se debe sembrar en las partes altas y cuando su pico es de color plomo, esto indica que habrá poca producción. Estos cambios se observan en los meses de agosto a octubre (doña Rosa Larico, de Mililaya, 49 años).

Tikichu (gallareta- *Fulica americano artesiaca*): es considerada como gallinita del lago. Su cuerpo está cubierto por un plumaje compacto de color plomo negruzco y blanco en algunas plumas de la cola. Frecuenta los totorales y la orilla del lago donde busca sus alimentos consistentes en hierbas, pececillos y otros. En la época de inicio de la siembra de los cultivos aova en los totorales. De 3 a 5 huevos es buena señal para la campaña agrícola. Cuando es *arkirini* o *piwa* (impar), habrá abundante producción. Se observa también el número de crías que es capaz de sacar adelante: impar indica que será un año de tubérculos, mientras que par se considera signo de un año de granos.

Qillwa (gaviota - *Larus Serranus*): es un ave palmípeda de color blanco y cabeza negra. Constituye una señal climatológica de la época de lluvias, cuyo comportamiento en el vuelo tiene singulares interpretaciones. A veces las gaviotas empiezan a volar desordenadamente en medio del cielo nublado, graznando en bandadas, para

posteriormente volar en pequeños grupos, pero en silencio, hacia el Sur del distrito de Tilali, posándose en el lago Titicaca. Esto es una señal de que se suspenderán las lluvias por un lapso de tres a cuatro días y con probabilidades de caída de heladas. Cuando las gaviotas empiezan a volar de Sur a Norte en grandes bandadas y se posan en las pampas, o en algunos casos dos o tres gaviotas suben volando al firmamento hasta perderse en el cielo, ello significa que puede esperarse abundantes lluvias después de un breve veranillo.

d) Insectos

***Jama tanqa* (escarabajo pelotero):** estos coleópteros aparecen generalmente con las primeras lluvias del año, construyendo bolas de estiércol en cuyo interior ponen los huevos. Las bolas grandes se consideran buena señal. Dado que para enterrarlas hacen huecos en el suelo, el campesino observa la cantidad de tierra que escarba: “cuando es bastante es para buena producción de los cultivos, en algunos años no entierra a las bolas es para mal año”. Testimonios como el de don Rolando Pomari (de Mililaya, 70 años) nos ofrecen una interesante información:

A este animalito observamos en los meses de septiembre y octubre generalmente en las primeras lluvias. Lo que observamos es la cantidad de tierra que saca y el tamaño de la bola: cuando la bola es grande es para buen año. En algunos años solo sabe bolear del estiércol de oveja, a esto decimos *qullu* (frustración) de la producción, es decir puede que se presente las heladas y/o granizadas.

***Qanlli* (hormigas – *Acromirmex lundii*):** la hormiga alada es una señal climatológica segura y confiable, con la que se dialoga durante el día, en la estación de lluvias, especialmente a partir del mes de enero y hasta fines de marzo. La aparición de la hormiga alada anuncia que las lluvias dejarán de caer por unos días o que se presentará un fuerte veranillo con presencia de heladas que afectarán a los cultivos. La hormiga alada aparece después de un día soleado, aproximadamente entre las 15 y 16 horas. El tiempo de duración de la ausencia de lluvias se determina según el tamaño y la cantidad de las hormigas aladas que aparecen. Cuando son de tamaño grande y en cantidades significativas, a manera de una invasión, anuncian que la ausencia de lluvias puede durar de cinco a quince días y cuando las hormigas aladas son pequeñas y en pocas cantidades, ello es síntoma de que habrá sequía de tres a cinco días. La aparición de las hormigas aladas generalmente va acompañada de la *antawara*, el crepúsculo, que es otra señal relacionada con la ausencia de lluvias durante los lapsos ya indicados, pero con la

particularidad de que además de la suspensión de las lluvias, caerán por las noches fuertes heladas. Algunos insectos himenópteros de tamaño pequeño viven en sociedad y construyen galerías subterráneas. El campesino observa sus huevos: si son grandes indica que habrá bastante papa, si los huevos son simplemente bolsas vacías, ello significa año de sequía. Otro tanto se observa en tiempo de barbecho. Si al levantar las piedras vemos que estas hormigas son grandes, así también será la cosecha; y si son pequeñas, igual producirá la papa. A veces, hay bastantes huevos, y entonces los campesinos dicen que “eso es para que también produzca bastante la papa, pero hay años en que se observa poco; entonces, la papa producirá poco”. Además, en época de lluvias, para que se presente un veranillo, la hormiga empieza a realizar un trabajo de construcción de celdas o túneles.

Kapuri (moscardón): es un insecto de color negro, conocido comúnmente como *alma khumu* (carga ataúd). Estos insectos aparecen en la época de siembra. Cuando se encuentra en las despensas de las semillas, es momento de la siembra. Generalmente aparecen en los meses de setiembre a noviembre. Si aparece en forma numerosa, anuncia que el ciclo agrícola será óptimo en producción de papas y quinua. Si aparece en pequeñas cantidades, es de esperar lo contrario.

Pankataya (insecto coleóptero – *Bothynus sp*): son insectos de color café o negro que aparecen en el campo en los meses de setiembre hasta diciembre e indican el momento oportuno de la siembra. Aparecen generalmente en horas de la tarde, después de una fuerte nevada o lluvia, cuando el sol ya se ha puesto en el horizonte, produciendo un fuerte zumbido con su vuelo, como si se escuchara pasar un avión. En algunos años ocurre que en estos meses aparecen todos de color café y del tamaño de una haba grande, “bien gordos”. En ocasiones aparecen en pocas cantidades, pero otras los hay en abundancia, a manera de una invasión de miles y miles de insectos que, formando sartas entre ellos, molestan a la gente en su caminata por el campo cuando se posan espontáneamente en la cara, manos y la ropa. En este caso anuncian un excelente año, con lluvias normales, escasa presencia de heladas y granizadas durante el crecimiento de los cultivos, y por tanto con buena producción, especialmente de papas. Sin embargo, para un buen año, no sólo debe aparecer en grandes cantidades, sino también durante la misma noche deben retornar bajo la tierra, de donde salieron y no debe quedar ninguno muerto encima de la tierra. Luego han de reaparecer al día siguiente. En cambio, como presagio de un mal año

se verán unos cuantos insectos pequeños de color café o negro. En este caso no vuelven a entrar en la tierra y quedan muertos, “tirados sobre el suelo, con las patitas hacia arriba”. Cuando sucede esto, se escucha decir: “el *pankataya* había muerto patas arriba”; será año de hambruna y escasez. Los pobladores mayores de edad de parcialidades comentan que los últimos ocho, o nueve años, el *pankataya* ya no hace sus apariciones regulares durante los meses de setiembre hasta diciembre. Esto coincide con el mismo número de años en que la producción agrícola ha tenido serios reveses en la región. También aparecen estos insectos en los meses de enero y febrero, y entonces los campesinos saben que “toda la semana no habrá las lluvias”.

***T'iju t'iju* (salta monte):** insecto ortóptero, de antenas finas y alas membranosas, patas anteriores cortas, robustas y largas, caminan intercalando con saltos. Don Manuel Pomari Larico (de Mililaya, 60 años) nos cuenta:

Nosotros observamos a *t'iju t'iju* cambio de color de su piel: cuando es bien verde es para que las lluvias se prolonguen en la época de la chacra. Cuando se presenta su epidermis de color negruzca es para que se presenten sequías.

e) Arácnidos

***Kusikusi* (araña- *Lycosa narbonensis*):** existe una variedad de araña que construye su nido en la paja brava, llamada *iru ichhu*, que crece generalmente a orillas del lago en las laderas. Se dialoga con el nido de la araña durante el mes de agosto, justo en el momento en que la araña empieza a elaborar sus nidos. Cuando las arañas confeccionan sus nidos en forma de estrellas grandes, segregando abundante cantidad de tela, como espuma, con restos de paja y pequeños insectos secos, que en muchos de los casos envuelven completamente la paja brava, esto anuncia que el año será de abundantes lluvias y por lo tanto con buena producción. En cambio, si los nidos de la araña son pequeños y no hay mucha tela de araña en la paja brava, se entiende que el ciclo agrícola que se avecina tendrá escasas lluvias y por lo tanto se ha de esperar una mala producción.

La más grande tarántula es una de las arañas de mayor tamaño que habita en las pampas y cerros de las parcialidades de Tilali y el altiplano en general. Es peluda y se caracteriza por cavar su guarida en el suelo. Cuando la tarántula reviste con su tela las paredes de su guarida y además sella la entrada con su tela, anuncia que durante los meses

de enero, febrero y marzo caerán intensas lluvias. El revestido de las paredes y la entrada impermeabiliza de la guarida evita su inundación. En cambio, cuando en esos meses deja las paredes y la entrada de la guarida descubiertas, anuncia que las lluvias no serán muy fuertes o francamente escasas. Ésta es una señal muy observada en el distrito de Tilali. El campesino observa también la puesta de huevos de estos insectos.

En la época de desterronamiento, las arañas aparecen con sus huevos. Ellos arrastran, a eso nosotros decimos que en la época de la cosecha vamos a arrastrar a los costales de las papas. El Dios nos va bendecir. El año pasado (2016), cuando estuve golpeando a los terrones me han aparecido bastante *kusi kusi* arrastrando sus huevos. Para años de poca producción de papa estas arañitas tienen chiquitos huevitos no más. Algunas familias saben observar bien, agarran sus huevos de la araña y lo revientan. Si es una bolsa no más ese año las plantas de los cultivos serán de follaje alto y no tendrán papas. Eso así siempre es (don Baltazar Sucaticona, de Cucuiraya, 61 años).

f) Mamíferos

Qamaqi o tiwula (zorro – *Lycolapex inca*): con este animal se dialoga en el mes de octubre, cuando está en celo. El ladrido tiene varias interpretaciones. Si es en forma fluida y clara, completo, no entrecortado (tipo “waqaqawaqaqaaaa...”), el ladrido es interpretado como un augurio de un buen año, con buenas lluvias, pocas heladas y por tanto buena cosecha. Sobre todo será un “año de papa”, pero también será favorable para otros productos: quinua, cañihua, cebada, etc. En cambio, para otros pobladores, es lo contrario: cuando su ladrido es entrecortado, atorado y ronco (“waqaq...waqaq...”) se interpreta que habrá un mal año, con pocas lluvias, excesivas heladas cuando las chacras están creciendo y por tanto malas cosechas. Este animal es bien chacarero: los campesinos escuchan sus aullidos y observan sus excrementos en los meses de agosto y septiembre.

Tiwula para nosotros también trae el mensaje de Dios y a través de ella sabemos, en qué momentos vamos a sembrar la papa. Para esto mayormente escuchamos sus aullidos. Si su aullido es entre cortado es para buen año no solo de papa, sino también de los granos, porque se está atorándose con los productos. Si aulla caminando o correteando es para poca producción. También se observa su caquita, si en su caquita aparece comidas como la papa, cáscara de chuño es buena para buen año. Con seguridad hay que sembrar no más las variedades de cultivos en nuestra parcelas (don Rolando Pomari, de Mililaya, 70 años).

El zorro tiene muchas formas de ofrecernos sus mensajes. En la temporada de siembra empieza a aullar. Si lo hace sentado en un solo sitio y en la parte alta de un cerro, nos está diciendo que el año será lluvioso y las mejores cosechas serán en la parte alta.

Hay años en que llora en la ribera de los ríos temporales. Esto quiere decir que en la zona baja habrá mejor producción. Si aúlla caminando o corriendo, quiere decir que no será buen año. Algunos años empieza a aullar temprano, o sea en agosto: eso augura un año adelantado. Si lo hace a fines de septiembre, vaticina un año intermedio, y así sucesivamente. Se observa en los meses de septiembre y octubre.

Añuthaya (zorrino – conepatus suffocans): es un animal nocturno, que vive en hoyos y entre rocas, relacionado simbólicamente con la producción de la papa. Con el zorrino se dialoga generalmente durante el mes de agosto. Se observa la forma de amontonar la tierra cuando construye su madriguera. Cuando amontona la tierra en la puerta de su madriguera, “como si fuera hecho con una pala”, y si se encuentran huellas de que durmió sobre el montón de tierra, significa que las papas fructificarán muy bien y habrá una buena producción en el momento de la cosecha. Pero cuando al hacer su guarida esparce la tierra por todos lados, sin ningún orden, anuncia una mala producción de papas al momento de la cosecha. En otro sentido el zorrino es también seña de mal agüero, que anuncia la muerte. Cuando el zorrino escarba las papas que ya están madurando en los meses de marzo y abril, es mal augurio, ya que anuncia el posible fallecimiento de un familiar o una persona conocida o del dueño mismo de la chacra. Se dice que es el alma de un familiar o una persona conocida que ha escarbado las papas. Cuando la chacra se observa hociqueada por este animal, es porque la parcela está infestada de los gusanos de tierra.

Generalmente este animal camina de noche, la más observada es cuando hace hoyo y amontona la tierra. Si los montoncitos de la tierra es como las *phinas* (despensa) es para que produzca bastante productos de los cultivos (don Victoriano Sucaticona, de Aynacha Huatasani, 49 años).

Achaku (ratón): es un roedor que vive en cualquier sitio, aunque mayormente se le encuentra en las viviendas de las familias, porque ahí da fácilmente con alimentos. También participa en la crianza de la chacra. En el momento del desterronamiento aparecen nidos o madrigueras. Cuando están confeccionadas con pura paja es augurio de buen año de producción de los cultivos. Si el roedor recurre para sus nidos a lana de oveja, esto es interpretado como que la helada hará presencia en la época de floración de los cultivos.

Estos ratones aparecen en la época de desterronamiento. En ahí sabemos encontrar sus nidos. Si su nido está confeccionado de *jichhu* (variedad de pajas) es buena seña, habrá

buena producción de los cultivos. Si está con lana de las ovejas, las papas en su momento de floración será afectada con las granizadas y heladas. También sabemos contar sus crías: si sus crías tiene *arkirini* (impar) es buena señal, puede ser 3 ó 5 crías, es bueno (don Mauro Godoy Hanco, de Mililaya, 50 años).

Cuando el ratón entra en alguna casa y causa destrozos, se interpreta que el dueño debería irse a otro lugar, ya no será más su lugar de crianza. Sin embargo, cuando entra en la chacra es para anunciar un año lluvioso, y que siempre habrá comida.

Asnu (burro): cuando se revuelca, rebuzna constantemente y corretea, anuncia que muy pronto van a caer torrenciales lluvias.

Khuchi (chanchó): cuando baila en rondas, indica que pronto vendrán intensas lluvias.

Iwisa (oveja): cuando “balalea en coro” es síntoma de que pronto se presentarán las lluvias, y “cuando las crías saltan anuncian la llegada de las lluvias”.

g) Peces

Qarachi (boga común – *orestias albus* y *orestias luteo*): es un pez oriundo del lago Titicaca, que llega a medir hasta 25 cm. de largo; posee una piel cubierta de escasas escamas y existen de dos clases: uno de color negro plomo y el otro amarillo. Cuando adquiere gran tamaño, los campesinos suponen que vendrá un año con ventarrones y heladas. Cuando es abundante se espera un buen año (anexo 6: fotos 60 y 102). Al respecto nos cuenta don Santos Vilca Cayo (de Aynacha Huatasani, 89 años):

Cuando los pescadores sacan bastante *qarachi* negro plomo es para que haya bastante papa dulce y para papa amarga son los pescados amarillos. Esto generalmente lo observan en los meses de agosto y septiembre.

Ispi (*orestias mooni*): son peces que llegan a medir hasta 6 centímetros de largo (anexo 6: foto 60). Su cuerpo está cubierto de pequeñas escamas finas. Esta especie desaparece algunos años. Los pobladores suelen decir que Dios en cada tiempo “nos proporciona para la alimentación de la humanidad”. Estos pececillos “hacen turno con la papa para criar a la gente”. Por eso, cuando aparece el *ispi*, “la papa tiene problemas de gusano o poca producción, y si desaparece, entonces la papa produce bien, es su turno de la papa”.

4.2.2.2. Plantas

En la zona de Tilali, saben los campesinos que “la flora modifica la oportunidad de su despertar”, de acuerdo el comportamiento de las diversas plantas. Existe una notable diversidad de plantas que actúan como señas, es decir, que son consideradas como “indicadores” para la crianza de la agrobiodiversidad. La conversación en diferentes momentos de la vida con las plantas es costumbre específica de cada lugar, sin que quepa fácilmente trasladar las conclusiones de una zona a otra.

Cuadro 15: Plantas que son observadas para la crianza de cultivos

Nombres en aymara	Nombres en castellano
- <i>Itapillu</i>	Ortiga
- <i>Qariwa</i>	Árnica- <i>Senesio clivicolus</i>
- <i>Qanlla</i>	Espina de la puna
- <i>Misik'u</i>	Amor seco
- <i>Apharu</i>	Papa silvestre
- <i>Chuqi ali</i>	Estalones de las semillas
- <i>Sank'ayu</i>	Fruta silvestre – <i>Lobivia boliviana</i>
- <i>Waych'a</i>	Poleo-minthostachys spicata

Fuente: Registro realizado en trabajo de campo 2014.

Figura 7: Dibujo de plantas señas

Itapillu



Qariwa



Qanlla



Misik'u



Chuqi ali



Waych'a

Fuente: Dibujos realizados en 2016

A continuación describimos los testimonios de las familias campesinas sobre esta sabiduría de conversación con las plantas.

***Itapillu* (ortiga):** planta urticácea, de hojas elípticas, aserradas y cubiertas de pelos; crece en donde hay cercos de piedras. Hay dos clases de *itapillu* (macho y hembra). La *itapillu* macho es la que florece, lo que indica que llega inicio de las primeras siembras. Cuando en la floración se observan más de tres pares de flores, ello pronostica una buena producción de los cultivos. La época de floración se da en los meses de agosto y septiembre (anexo 6: foto 62). Cuando esta planta es afectada por la helada, saben los campesinos que este fenómeno atmosférico afectará la campaña. Cuando florece bastante y da frutos indica que habrá un buen año de tubérculos.

***Qariwa* (árnica- *Senecio Vulgaris*):** es un pequeño arbusto que crece preferentemente al pie de los cerros. Empieza a florecer durante el mes de agosto y da semillas en octubre. El agricultor dialoga con sus flores: cuando estas son bien amarillas y abundantes, y no son malogradas por la helada, ello anuncia una buena producción de papas. Esta planta es bien observada y tiene tres momentos de floración: la primera floración se presenta en agosto y es indicador para la primera siembra de los cultivos de papa, la segunda floración se presenta en septiembre para siembra intermedia y en octubre para la siembra retrasada del cultivo de papa.

Para sembrar la papa tenemos como indicador a la *qariwa*, porque florece tres veces, cuando la primera floración es afectada con la helada, es seguro que va ser afectada la primera siembra de los cultivos. Cuando no afecta la helada a la floración de esta planta, maduran bien sus semillas, es bueno, pero hay que saber cuál de las floraciones ha terminado bien, para sembrar en su momento la siembra de cultivos (doña Rosa Larico, de Mililaya, 49 años).

***Qanlla* (espina de la puna – *Margiricarpus pinnatus*):** es un pequeño arbusto espinoso, cuyos frutos se comportan como seña durante los meses de octubre y noviembre. Para un año bueno y con bastantes lluvias, la planta da frutos abundantes. En cambio, para un mal año, seco y con heladas, da muy pocos frutos. Es una seña que anuncia también la buena producción de quinua y cañihua. Las familias aseveran que cuando abunda esta planta puede uno tener la certeza de que habrá buena cosecha de los cultivos. Además esta planta sirve como leña en los rituales de granizo.

***Misik'u* (amor seco - *Bidens andicola*):** es una seña con la que se dialoga en los meses de febrero y marzo, singularmente en la época de Carnavales. Si durante estos meses el campo se cubre con una gran cantidad de estas flores, asemejando a una alfombra amarilla, estas anuncian que al final del ciclo agrícola habrá buenas cosechas, porque fue un año de lluvias normales y con escasa presencia de heladas. Cuando escasea esta flor en el campo, esto indica que el ciclo agrícola tuvo contratiempos por la escasez de lluvias o por las heladas, en los momentos en que los cultivos estaban en pleno crecimiento y que su resultado será una producción más bien pobre. Cuando florea antes de la fiesta de la Virgen de la Candelaria (2 de febrero) significa que los cultivos se desarrollarán sin interrupción de la helada y de la granizada. En carnavales los campesinos adornan sus chacras con flores de *misik'u* y con serpentinas multicolores (anexo 6: foto 64).

Apharu (papa silvestre – *Solanum montanum*): la papa silvestre está considerada como “la papa de los gentiles”, un pariente silvestre de la papa (anexo 6: foto 1). Es una señal que anuncia la buena o mala producción de papas durante el ciclo agrícola. La papa silvestre crece en los canchones y en los cercos o en las viviendas abandonadas. El campesino observa sus flores y sus frutos. Cuando brota en el mes de junio y da buena floración hasta contener sus frutos *qitiqiti* (bayas), es señal de que la cosecha de papa será buena. Cuando esta planta logra completar su ciclo vegetativo sin ser afectada por la helada, significa que de la misma manera, el cultivo de la papa completará su ciclo vegetativo lográndose una buena producción. Se observa desde agosto a octubre.

Chuqi ali (estalones de las semillas de papa): se observa el lugar de donde emergen los brotes de los tubérculos (papa, oca, olluco e izaño) y si éstos crecen sin que afecte la helada. Cuando estos *alinkus* emergen de la parte basal del tubérculo y crecen sin que afecte la helada, ello significa que las siembras atrasadas serán las que producirán mejor. Si los brotes de la parte media del tubérculo emergen y crecen sin ser afectadas por la helada, está indicando que las siembras intermedias serán las mejores. En cambio si los brotes que emergen de la parte superior son afectados por la helada, los campesinos creen que las primeras siembras serán afectadas por las heladas y por consiguiente no habrá producción de tubérculos.

Por lo general se observan los primeros estalones de las semillas de papa. Cuando están helados, eso significa que en la campaña agrícola habrá helada. Hay que tener en cuenta que la observación se da en cada siembra de las papas. Como existen tres momentos de siembras, siempre que no están afectadas significa que habrá buena producción (anexo 6: foto 61).

Sank'ayu (fruto silvestre): crece en los cerros y su fruto es comestible. Lo que más se observa es la floración que está íntimamente relacionada con el proceso productivo de la papa. La primera floración ocurre en el mes de agosto, la segunda en septiembre y las últimas en los meses de octubre y noviembre. Una floración abundante anuncia una buena producción de los cultivos, aunque para algunos campesinos esto solo cabe ser inferido con respecto a las papas. Cada variedad de papa tiene sus *sank'ayu* (anexo 6: fotos 65 al 67). También se observa sus frutos: si al mirarlos se ve que las semillas de alguna de esas floraciones ha desarrollado mejor, esa siembra será la mejor. Para algunos campesinos, si

las semillas son grandes, indican que la producción de la papa será igual y si son pequeñas, así será también el tamaño de las papas. Se observa en los meses de septiembre a diciembre.

Muña (poleo): crece entre las piedras y en los cerros. Se observa en los meses de julio a agosto. Cuando su floración termina normalmente, es señal de ser buen año, y entonces cabe esperar que habrá abundante producción de papas. Cuando las floraciones son “quemadas como que hubiera caído la helada”, esto significa que la campaña agrícola se verá afectada por heladas. Es seña de la oca: cuando la *muña* florece bastante está indicando que ya es tiempo oportuno para la siembra de aquel tubérculo. Hay años en que la helada afecta a esta planta, lo que indica que la oca también será afectada por la helada. También avisa la muña “si será año adelantado o no”; en caso de que florezca en julio se infiere que habrá un año adelantado, si florece en agosto se cree que estaremos ante un año intermedio, y si florece en septiembre un año atrasado. En otros lugares es seña para la papa.

4.2.2.3. Meteoros

Las actividades agrícolas andinas están íntimamente asociadas a las señales que proyectan los meteoros. Existe diversos actos rituales que dan idea del respeto que los habitantes tienen a los diferentes meteoros y lunaciones. La influencia de estos es evidente para las familias campesinas.

Cuadro 16: Meteoros observados para la crianza de variedades de cultivos

Nombres en aymara	Nombres en castellano
Meteoros:	
- <i>Q'iju q'iju</i>	Relámpago
- <i>Antawara</i>	Celajes
- <i>Kutupi o kurmi</i>	Arco iris
- <i>Thaya</i>	Viento
- <i>Qinaya</i>	Nube
- <i>Jallu</i>	Lluvia
- <i>Chhijchhi</i>	Granizada

Fuente: Trabajo de campo 2014.

Qiju qiju (relámpago): “cuando hay presencia de lluvia (enero) con bastante relámpago es señal de que las lluvias se van a ausentar”, decimos los aymaras. Al respecto, nos informa don Victoriano Sucaticona (de Aynacha Huatasani, 49 años):

Cuando viene el rayo es castigo de Dios, pero en algunas veces sabe matar a las personas o a los animales. Esto significa para que todos los cristianos nos perdonemos de nuestras actitudes negativas y por otro lado significa que hay acciones contra Dios en la comunidad; es decir, hay desequilibrio, para esto todos los habitantes nos juntamos y entre nosotros nos perdonamos. En esta reunión los adventistas cantan los himnarios sabatinos y las familias afectadas necesariamente tiene que realizar un ritual de salud.

Cuando la lluvia y rayos se presentan al final de la época de la chacra, ello indica que ya dejará de llover. Igualmente, si estamos al inicio de la temporada de lluvias, nos dice que las lluvias demorarán en llegar.

Antawaras (celajes): en el crepúsculo, es una seña climatológica con la que se dialoga en la época de lluvias, desde septiembre a marzo, sea en la madrugada antes de la salida del sol, sea en el atardecer, cuando el sol se está perdiendo en el poniente. Esta seña tiene doble interpretación, dependiendo del momento de su aparición: como indicador de que se suspenderán las precipitaciones pluviales y la helada hará presencia, aparecen unas nubes completamente anaranjadas con tonalidades rojizas en el firmamento en la hora de la puesta del sol. Se intensifican conforme va desapareciendo el sol y se hacen más intensas, “como fuego”, cuando el sol desaparece y está por anochecer. Conforme van transcurriendo las horas, el cielo se limpia de nubes, se notan nítidamente las estrellas del cielo, especialmente la Vía Láctea, y comienza un frío penetrante. También se presenta esta seña, cuando no hay presencia de nubes. En este caso, a la entrada del sol, el cielo se torna de un color anaranjado rojizo. Cuando aparece esta seña es seguro la presencia de una sequía, que durará por espacio de tres a diez días, y una fuerte helada que malogrará los cultivos. Al inicio de la época de lluvias, ésta seña anuncia que las lluvias aún no caerán normalmente: se retrasarán.

Como signo de inicio o reinicio de las precipitaciones pluviales, aparecen unas nubes anaranjadas en el firmamento, que se van intensificando a medida que sale el sol y luego desaparecen cuando éste se encuentra sobre el horizonte. Cuando esta seña puede ser observada por la mañana en plena época de lluvias, anuncia que las lluvias seguirán normalmente y no habrán heladas. Son generalmente celajes matutinos y vespertinos.

En la época de helada, entre los meses de junio a agosto, este fenómeno se manifiesta en el lado occidental. Si por las tardes presenta brillos amarillentos, caerán fuertes heladas y, por lo tanto, se puede elaborar chuño. Cuando el cielo, al atardecer, presenta un celaje anaranjado rojizo, quiere decir que esa noche caerán fuertes heladas sobre todo en el mes de junio y es momento de hacer chuño. En la época de crecimiento y desarrollo vegetativo de los cultivos (enero a marzo) se observa el celaje, para así mitigar su daño a través de los secretos de crianza.

Kurmi (arco iris): el arco iris es una seña climatológica específica de la época de lluvias. El arco iris se forma cuando cae una pequeña llovizna con sol o cuando ocurre la granizada seca. Cuando esto sucede, generalmente se forma el arco iris simple, doble y hasta triple. Si los extremos del arco iris caen en lugares secos, significa que se suspenderán las lluvias y se presentará un veranillo o una sequía que puede durar varios días y hasta pueden caer heladas.

Cuando aparece el arco iris en la época de lluvia y se presenta en el lago, de igual forma se suspenderán las lluvias. Si los extremos están orientados al manantial (ojo de agua) y el otro extremo al río, es señal de que las lluvias continuarán, como sabe perfectamente don Baltazar Sucaticona (de Cucuraya, 61 años):

El *kurmi* (arco iris) es bien observado. Más que todo mi abuelito sabía bien sobre su comportamiento del *kurmi*, cuando se presenta en la mañana esto en la época de la lluvia, es para que continúe lloviendo, si se presenta en la tarde con pocas lluvias es para que la lluvia deje de llover unos quince días por lo menos. También es bien observado el arco iris, si el arco se eleva hasta arriba es para buen año, si el arco se presenta bajito es para que la campaña agrícola sea baja, esto se observa al inicio de la siembra.

Thaya (viento): el viento también es bien observado. Los campesinos conocen tres clases de vientos o viento:

a) *jallupacha* (época de lluvia) se caracteriza por ser suave y continuo. Durante la época de lluvias sopla con insistencia en horas de la mañana, al medio día o por la tarde. Es un viento que se desplaza de Norte a Sur del distrito de Tilali, es decir, de las punas hacia las partes bajas. La presencia de este viento anuncia la continuación en la caída de las lluvias y su intensificación.

b) *Awtipacha* (época de agosto a octubre), también conocidos como “los vientos del mes de agosto”. Para una buena producción, debe de correr bastante viento durante el mes de agosto, “un viento fuerte que lleva techos, ropa y todo aquello que encuentra a su paso”. Cuando corre, debe de estar acompañado de un frío penetrante “que cuarteja hasta las manos y la cara”. En un mal año, no corre normalmente el viento durante el mes de agosto, sino que se presenta este fenómeno durante los meses que van desde octubre a diciembre, inclusive en la época de lluvias, es decir, “fuera de su tiempo”. Cuando los vientos ocurren durante estos meses, son dañinos porque quitan las nubes del cielo e impiden que llueva normalmente, retrasando la caída de lluvias y favoreciendo la presencia de heladas.

c) *Juiphipacha thaya* (viento que anuncia la helada). Es una señal climatológica con la que se dialoga también durante la época de lluvias. Es un viento helado que sopla espontáneamente, en forma continua y muy suavemente por las mañanas o por las tardes en dirección de Sur a Norte, es decir, de las partes bajas hacia la puna. Cuando aparece este tipo de viento, es señal segura de que durante los días próximos pueden suspenderse las lluvias y caer una fuerte helada que malogre los cultivos.

Los vientos siempre son considerados como acompañantes de los componentes de la colectividad natural. Si en agosto el viento se presenta con remolinos, es buena señal, por tanto la producción será buena. Algunas familias conocen *quta thaya* (viento que viene del lado de lago) que significa, en la época de lluvia, la presencia de fuertes precipitaciones pluviales. *Suni o alaya thaya* (viento del lado de la cordillera) indica que las lluvias se suspenden. El viento de nevada es una señal climatológica que aparece en los meses de enero, febrero y marzo. Después de varios días de continuas lluvias, este viento empieza a soplar en forma desordenada, “dando vueltas y vueltas”. Puede soplar en cualquier momento del día. Cuando esta señal se manifiesta, anuncia una posible caída de nevadas en los días sucesivos.

***Qinaya* (nube):** en el mes de agosto, se dialoga con las nubes cuando se forman cúmulos que aparecen durante los tres primeros días del mes de agosto, llamados también “días aciagos”. Como señal, los primeros tres días del mes de agosto están relacionados con los

tres sembríos sucesivos. El día primero de agosto está relacionado con el *jilasata*, el sembrío adelantado; el día dos tiene relación con el *taypisata*, el sembrío intermedio; y el día tres con el *qhipasata*, la siembra atrasada. La nubosidad habla y aconseja sobre las conveniencias y riesgos que ofrece cada uno de los tres sembríos. Por ejemplo, si el 1º de agosto no aparecen las nubes en el cielo, significa que los primeros sembríos, especialmente de papa, no tendrán éxito, porque serán malogrados por falta de lluvias y por la incidencia de las heladas. Así hablan también las nubes de los otros días referentes al sembrío intermedio y el sembrío tardío. Si durante cualquiera de los tres días aparecen cúmulos de nubes de tamaño grande y en forma de papas, y especialmente si permanecen todo el día hasta el atardecer, ello anuncia que las papas al final del ciclo agrícola serán de gran tamaño: “*jacha chuqi*”, se dice. Si no aparecen nubes en cualquiera de los tres días, se interpreta la seña como un ciclo agrícola pésimo para la producción de los diferentes cultivos, especialmente para la producción de papas. Este mal año es calificado como año de escasez y de hambruna: “*macha mara*”. Aparte de predecir la campaña agrícola, también se observa para saber cuál de los meses de verano -enero, febrero, marzo- será más abundante en lluvias. Lo importante es saber dialogar con la aparición de nubes en estos tres días, con el fin de decidir los momentos más oportunos para los sembríos de papa. En los años de lluvia, las nubes proceden del lago Titicaca y suben a los Andes occidentales. Los campesinos conocen dos tipos de nubes: macho y hembra. Los machos son las nubes negruzcas y las nubes hembras son blancas. Cuando se presentan entrecortadas en el cielo es también conocida como nube de helada (anexo 6: foto 68).

En la época de lluvias, las nubes para granizo se presentan de color blanco cuando el día es con bastante sol y por pocas horas las nubes cambian de tonalidad a color negro bien oscuro. Si se observa esto, dentro de pocas horas caerá el granizo. Por eso las familias campesinas se preparan para evitar su presencia con los secretos que tienen como gritar y reventar cohetones.

***Qallucha*:** es un tipo de nube que se proyecta en forma de un embudo hacia el lago Titicaca para sacar agua en la época de lluvia de enero a marzo. Cuando se presenta la *qallucha* significa que habrá precipitaciones pluviales bastante fuertes, por unos tres días consecutivos (se observa de enero a febrero); pero si en el momento en que ya se recoge

la *qallucha* (empieza a elevarse sacando el agua) se observa una especie de espuma blanca, esto indica que caerá irremediablemente la granizada.

Jallu (lluvia): las burbujas de agua de lluvia es seña y se observa en los meses de enero, febrero y marzo, cuando cae la lluvia. Si las gotas que caen a los charcos de agua forman burbujas, ello indica que las precipitaciones pluviales proseguirán normalmente sin ninguna interrupción, y que pueden ir aumentando inclusive en intensidad conforme transcurre la época de lluvias. Si no se forman las burbujas, significa lo contrario. También es bien observada en las vísperas de cada fiesta andina, por ejemplo en San Juan de Dios (8 de marzo). Si la lluvia se presenta en la víspera, es buena seña: la producción de los cultivos está garantizada. Cuando se observa en San José (19 de marzo), si la lluvia se presenta en este día, está confirmando que el clima del año agrícola será bueno. Así se observa en las diferentes fechas, para confirmar el comportamiento del pacha.

Las lluvias y nevadas de junio son singularmente significativas. Este mes se caracteriza por la caída de fuertes heladas. Sin embargo, si durante este mes, especialmente el día de San Juan (24 de junio), caen lluvias y hasta nevadas, esto anuncia que el ciclo agrícola que se avecina tendrá dificultades, porque las heladas fuertes se presentarán cuando las chacras están en pleno crecimiento, y las lluvias no caerán normalmente durante los meses de diciembre y enero, porque se adelantaron en el mes de junio.

Chhijchhi (granizo): la presencia de granizadas durante la estación de lluvias es previsible mediante el diálogo con una sucesión de señas que se van manifestando, y anuncian la ocurrencia de este fenómeno climatológico. Las señas que normalmente anuncian la presencia de la granizada, generalmente durante el día, son: en primer lugar, la presencia de un día con fuerte insolación, mucho más fuerte de lo acostumbrado; luego aparecen las “nubes cúmulos” que poco a poco se tornan de color oscuro y cubren la claridad del cielo. Además se presentan truenos y centellas constantes a lo lejos. La llamada “granizada seca” es una seña relacionada con las variaciones climatológicas. Se dialoga con esta seña durante el día, en la época de lluvias, de diciembre a febrero. La granizada seca es un fenómeno climatológico que se presenta después de un día caluroso, más o menos entre las 15 y las 17 horas. Se inicia con la formación de nubes negras que anuncian una posible ocurrencia de granizadas, acompañadas de luz solar, relampagueo

y caída insistente de rayos, acompañado de fuerte estruendo, pero con muy poca caída de granizada y lluvia. Su ocurrencia pronostica que las precipitaciones pluviales dejarán de caer por el lapso de dos hasta cinco días. Esta señal no siempre sucede en forma aislada, sino que puede acompañarse de otras más que corroboran el aviso de una ausencia prolongada de lluvias. Por ejemplo, en algunos casos el sol del atardecer puede estar alumbrando a lo lejos y formando un arco iris con arcos simples, dobles y hasta triples. Posteriormente, entre las 17 y las 18 horas, suele presentarse también la *antawara*, o crepúsculo, que viene a confirmar la incidencia de un prolongado veranillo con heladas nocturnas. Además de estas señales, al día siguiente, después de la caída de granizada seca, en la madrugada se ve, en la cima de los cerros, una neblina que va ascendiendo hacia el cielo. Si el ascenso de la neblina es interrumpida por la salida del sol, impidiendo que suba al cielo, significa que de todas maneras se ausentarán las lluvias por varios días. Luego, durante este mismo día, entre las 9 y 10 horas de la mañana, puede notarse la aparición de otra señal: por las tardes se pueden presentar colonias de hormigas aladas, señal que aparece sólo a partir del mes de enero. La presencia sucesiva de señales se interpreta como una suspensión en la caída de las lluvias, por el lapso aproximado de cinco, diez y hasta quince días o más, acompañada de heladas por las noches. Todo dependerá de cómo ocurra la aparición sucesiva de las señales y cómo se combinen para confirmar la ocurrencia de uno u otro fenómeno climatológico.

El granizo se observa singularmente en San Juan de Dios (8 de marzo). Si cae precisamente en esta fecha, es señal de que durante la campaña habrá castigos fuertes con la granizada, ocasionando destrozos de consideración en los cultivos.

Se observa el 8 y el 19 de marzo (en San Juan de Dios y en San José, respectivamente). Su presencia en esas fechas nos dice que será año o campaña agrícola con granizo. Para las familias de la zona ganadera es muy beneficioso, porque su presencia hace que se cosechen las semillas de los pastos naturales, y las escorrentías que originan el granizo arrastran, junto con estas semillas, materia orgánica, estiércol de los animales y limo, los cuales son utilizados para mejorar las pasturas naturales depredadas. Las familias alpaqueras dirigen estas escorrentías al área de las pasturas naturales depredadas, y al regar con estas aguas realizan una siembra indirecta para mejorar los pastizales. En ciertas ocasiones, mientras se va sembrando de un momento a otro, caen granizos grandes, pero tan sólo por un momento, lo cual nos está indicando que la siembra será buena y que habrá tunta, pero si el granizo es menudo, nos indica que es año de poca producción (Sandoval, 2007:21)

4.2.2.4. Astros y lunaciones

Siempre con el objeto de predecir el clima de la campaña agrícola, los campesinos observan el sol, la luna, las estrellas, el *pacha jawira* (constelaciones brillantes y negras de la vía láctea). Estas últimas están formadas por un conjunto de estrellas. Las más observadas son *kurusa* (cruz del sur), *qutu* (pléyades), *qarwa nayra* (ojo de la llama) y *qhantati ururi* (lucero de la mañana). El sistema de los astros andinos son imprescindibles en la crianza de la agrobiodiversidad. Las observaciones de los astros constituyen una costumbre ancestral en la cultura andina. Evidenciamos una síntesis del sistema agroganadero astronómico que se encuentra en el dibujo que hizo en 1613 el cronista andino Pachacuti Yamki Sallqamaywa, del “altar mayor” del Coricancha, “templo del sol” en el Cuzco. Diversos estudiosos como Lehmann-Nitsche, Kusch, Zuidema, Kendall, Rocha, Scholten y otros, lo analizan, bajo diversos puntos de vista. Aquí sólo nos referimos a algunas de estas representaciones en su relación con la agrobiodiversidad; sin embargo es necesario decir que el mensaje simbólico que trasmite sobre la realidad social, natural y ritual reinante en aquellas épocas, solo se capta considerando todo el conjunto allí representado, que incluye por supuesto a la “comunidad de astros” (figura 8).

Cuadro 17: Los astros y lunaciones observadas por las familias

Nombres en aymara	Nombres en castellano
- <i>Inti muyuntata</i>	Anillo que rodea al sol
- <i>Phaxsi</i>	Luna y sus fases lunares
- <i>Kurusa</i>	Cruz del sur
- <i>Qutu</i>	Pléyades o Siete cabrillas

Fuente: Trabajo de campo 2015.

***Intimuyuntata* (anillos que rodean al sol):** se observa este fenómeno en fechas muy específicas, como el 6 de enero (Reyes Magos). Cuando se presentan estos anillos que pueden ser uno, dos, tres, cuatro o más, el fenómeno indica diversos acontecimientos: si son de apariencia blanca brillante, anuncia que habrá heladas y sequías; si el espacio interior entre el anillo y el sol o entre los anillos es menor, quiere decir que habrá lluvias. Cuando el sol presenta anillos o halos se debe suspender cualquier actividad de crianza de la chacra, porque se malogra el cultivo. Don Baltazar Sucaticona (de Cucuraya, 61 años) nos relata su propia experiencia, y lo que le ocurrió al no considerar las señas:

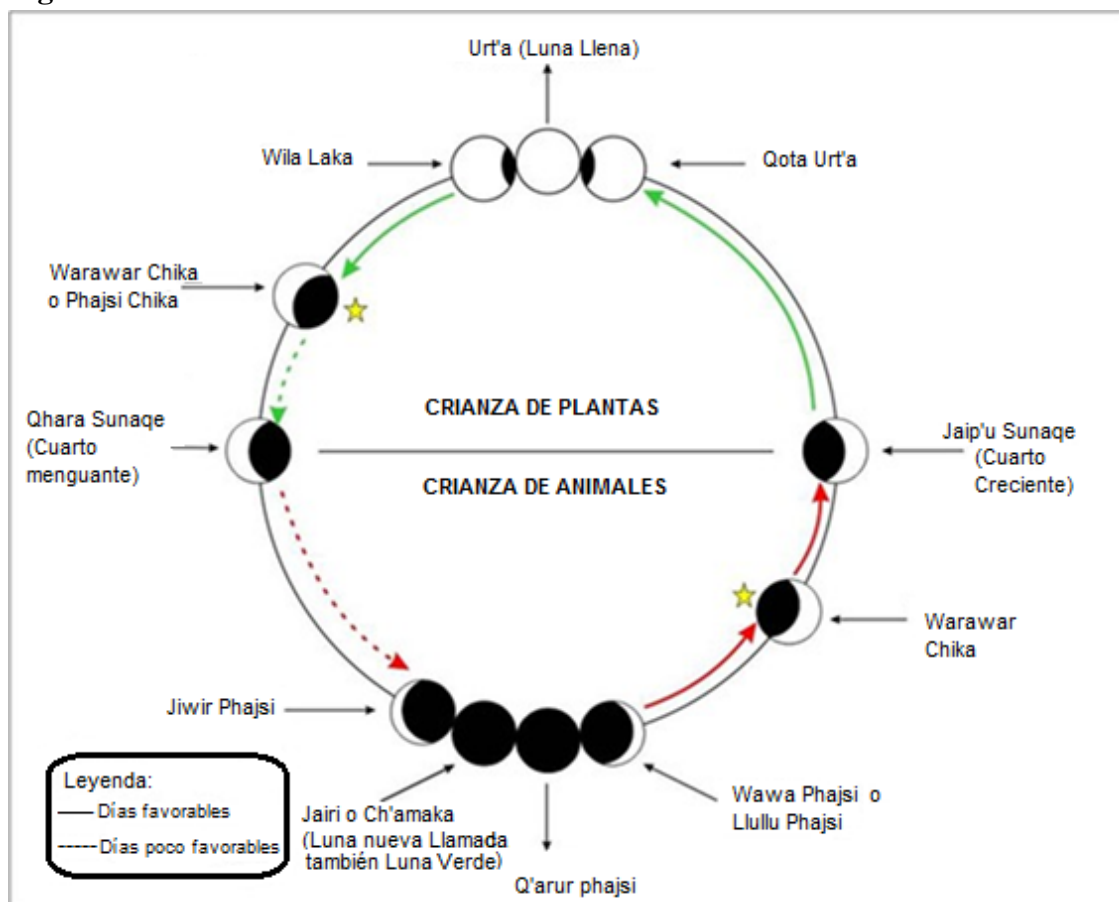
En una oportunidad con mi esposa acordamos sembrar la papa *wila witu* (lugar) nos alistamos nuestro fiambre, las semillas y *wiri* (chaquitacilla), llegamos tempranito al lugar e iniciamos la actividad. De un de repente no más nos damos cuenta que el sol tiene anillos, parecido como arco iris y me esposa me dice ya no sembramos, hay no más dejamos y yo le dije: cómo, no importa, continuamos, qué nos va decir la gente. Así hemos sembrado y normal ha crecido las plantas y con bastante flores en carnavales y cuando hemos ido a sacar las primeras papas, no tenía papas, sólo era follaje no más. Por eso tenemos que hacer caso a estas señas.

***Phajsi* (luna):** los pobladores de Tilali conocen 9 clases de lunaciones: 1) *jairi* (luna nueva), 2) *warawara chika* (la luna acompañado con una estrella), 3) *jaypu sunaqi* (cuarto creciente), 4) *quta urta* (día antes la luna llena), 5) *urta* (luna llena), 6) *wila laka* (día siguiente de la luna llena), 7) *qhara sunaqi* (cuarto menguante), 8) *jiwir pajsi* (día antes de la luna nueva) y 9) *jairi* (luna nueva). Cada uno de estos momentos tiene influencia en las actividades agrícolas;

Cuando se siembra en *urt'a* (luna llena), el suelo se malogra por siete años y los tubérculos de papa tienen en el medio de la pulpa amarilla, un contenido agrio. Así mismo estas papas no son buenas para la semilla puesto que tienen los ojos ciegos. Cuando se siembra en *jairi* (luna nueva), solamente crece puro follaje y tiene poca producción. Por eso, tanto los pobladores de esta zona como de áreas vecinas tienen mucho cuidado con las fases lunares (doña Alicia Trinidad Larico, de Mililaya, 55 años).

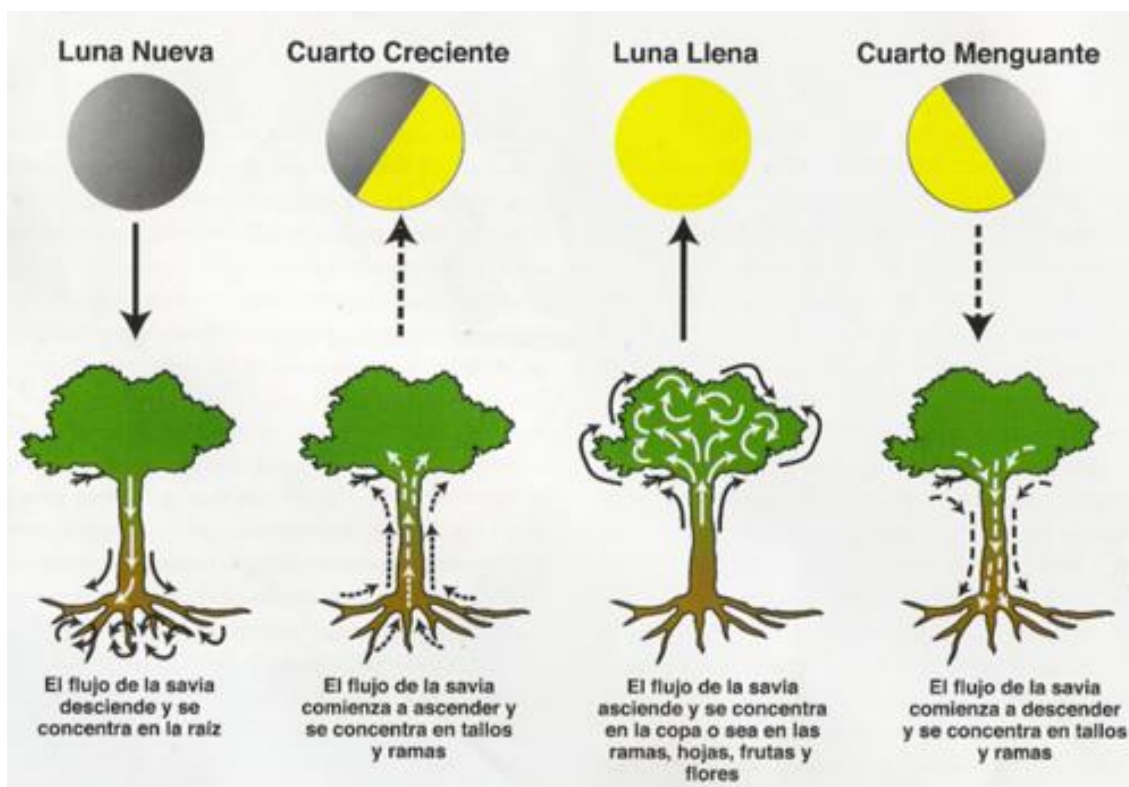
También es una seña para la temporada de lluvias. En cualquiera de sus fases, la luna tiene las siguientes interpretaciones: durante la noche cuando se ve de color amarillo, diferente al habitual color blanco, significa que ya empezarán a caer las lluvias o se reiniciarán las lluvias después de un veranillo. Cuando la luna sigue con una coloración blanca durante el periodo de lluvias, anuncia que las lluvias se retrasarán aún más. En el caso de que las lluvias ya comenzaron a caer normalmente, significa que pueden suspenderse y que se presentará un veranillo, con la consecuente suspensión de las precipitaciones pluviales.

Cuando el *jairi* (luna nueva) aparece inclinado hacia el lago y toma una coloración amarillenta, significa presencia de lluvia y hay quien incluso vaticina que lloverá todo el mes (se observa más en tiempo de chacra: noviembre a marzo). Los pobladores aseveran que la luna es la pareja del sol. Por eso se tiene mucha consideración y fe en la observación de sus fases y su comportamiento. Cuando la luna en el mes de noviembre entra en su fase de cuarto creciente, se observa algo inclinada hacia el norte y presenta una coloración amarilla, esto significa que ocurrirán lluvias. Por el contrario, cuando su posición es normal indica que seguirá soleando.

Figura 9: Fases de la luna

Fuente: Elaborado por la Asociación Chuyma Aru 2005.

Figura 10: Influencia de las fases de la luna



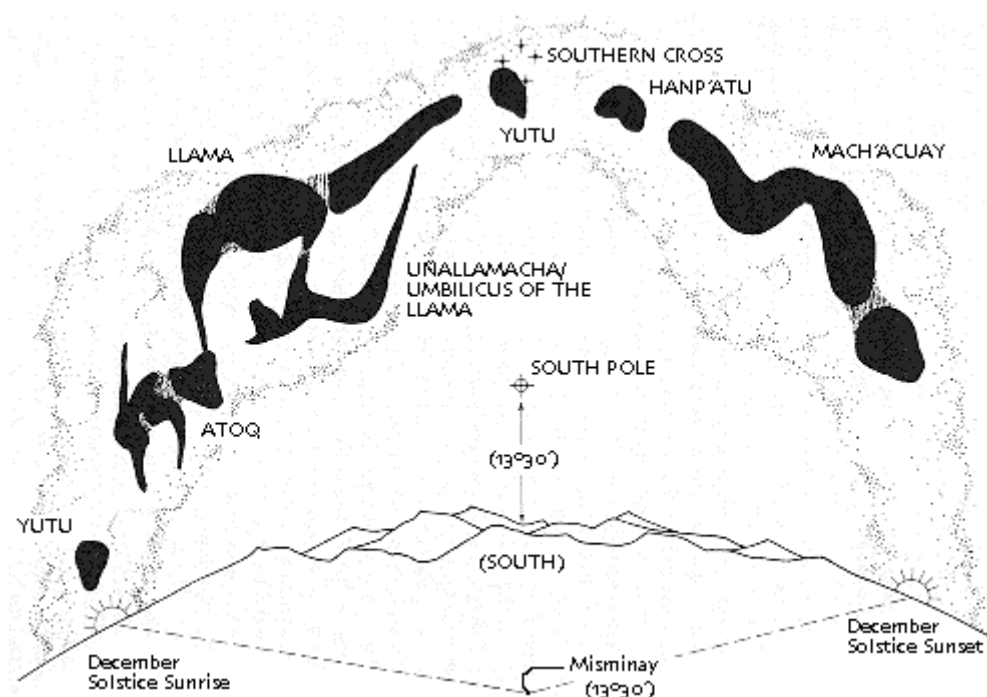
Fuente: www.agriculturafamiliar.org/index.php?option=com

Kurusa (cruz del sur): *jawira* (el río) es el nombre para la Vía Láctea. El aymara la considera como un río de estrellas que surca la concavidad del cielo nocturno. En ella se encuentra la mayor parte de las constelaciones observadas durante determinadas épocas del año, tales como *qawra naira* (ojo de llama), *qutu* (pléyades), *jacha kurusa* (cruz grande), *jisqa kurusa* (cruz chica), *khullu* (perdiz), *asiru* (culebra) y otras más. En un buen año, la Vía Láctea alumbra por las noches con todo su brillo y esplendor, especialmente durante el mes de noviembre y se hacen muy notorias sus constelaciones, iluminando con su brillo las noches lóbregas de los Andes, cuando no hay luna. Para un mal año, ocurre lo contrario, es decir la Vía Láctea aparece por las noches opaca y sin brillo.

A la *kurusa* se la observa el día de la fiesta de la Santa Cruz (3 de mayo) o en días próximos a ella (antes o después). Esta constelación en años normales se oculta justamente ese día (puesta heliaca), aproximadamente a las cuatro de la mañana. Sin embargo, a veces se adelanta o se retrasa, lo cual está indicando que las siembras deben

ser adelantadas o retrasadas, según sea el caso. Los campesinos en su forma de ver anuncian: “si camina recto es para buen año y si camina inclinada es para mal año”. Además, “si entra antes del 3 de mayo es para año adelantado o siembras adelantadas”, mientras que “si entra el mismo día es para año intermedio o siembras intermedias, y si entra días después es para año atrasado o para siembras atrasadas”. Cuando esta constelación se oculta en medio de la nube es señal de que cabe esperar un año lluvioso, mientras que si se oculta en cielo despejado habrá un año de escasez de lluvias. Finalmente, hay años en que esta constelación, luego de ocultarse, retorna para ocultarse nuevamente, y ello nos indica que “será *kuti mara*” (se puede sembrar el mismo cultivo en la campaña siguiente).

Figura 11: Constelación de Chakana



Fuente: Constelaciones oscuras y brillantes del cielo austral andino (Valladolid, 1993:115).

Qutu (pléyades): es otra constelación que se conoce también con el nombre de Pléyades o Siete Cabrillas. Se dialoga con el *qutu* durante la estación de heladas, especialmente en el tiempo de su aparición, durante el mes de junio. Es una seña que permite avisar la

presencia de un año bueno y con lluvias, o también de un año malo. Cuando el *qutu* sale durante el mes de junio con bastante nitidez, significa que será buen año, con buenas lluvias y pocas heladas durante el crecimiento de las chacras. Pero si salen pequeñas y muy opacas, pronostica un mal año, con pocas lluvias, abundante helada durante el crecimiento de chacras, y en consiguiente una mala producción. El *qutu* sale unos días antes del día de San Juan (24 de junio), o durante la noche misma del 24. Si esto sucede anuncia también un buen año. Además de avisar o anunciar la presencia de un buen o mal año, durante los días de San Juan también anticipa que es momento propicio para sacar las papas y extenderlas al temporal para hacer el chuño, la tunta y tuntilla. Cuando en la misma noche de San Juan sale el *qutu* con bastante brillo y cae helada fuerte, los campesinos se alegran porque son conscientes de que les espera un buen año con excelentes cosechas. Así lo explica don Santos Vilca Cayo (de Aynacha Huatasani, 89 años):

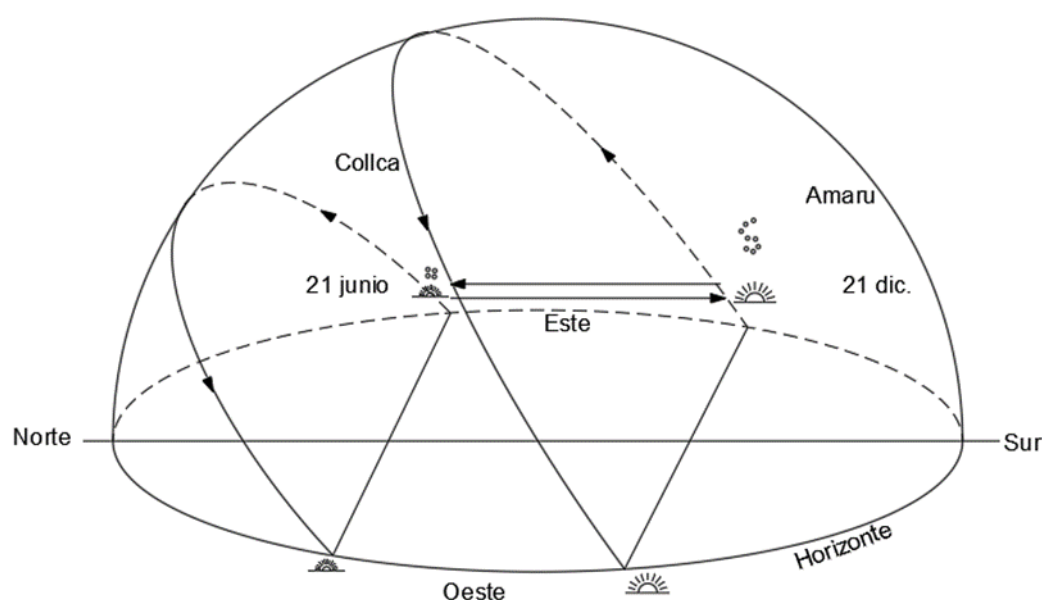
Esta constelación está formada por un conjunto de siete estrellas. *Qutu* sale para fiesta de San Juan Bautista. Cuando el *qutu* sale con estrellas bastante brillantes y grandes, significa que será buen año de los cultivos y cuando las estrellas son menudas es para que la producción de papa sea pequeña.

Otras familias interpretan que cuando sale antes del 24 de junio son necesarias las siembras adelantadas, y si sale el mismo día estamos ante un año de siembras intermedias. Hay años en que se retrasa, lo cual creen los campesinos que anuncia un año de siembras atrasadas. La cabrilla entra al horizonte en noviembre, alrededor de la fiesta de San Andrés, y su ingreso también confirma lo que nos anunció a la salida. El día en que sale la cabrilla ocurren fuertes heladas. Por eso las familias esperan su salida para elaborar el chuño. Algunos años esta constelación sale primero, se pierde por algunos días y después aparece nuevamente. Los aymaras sabemos lo que esto significa: “será *kuti mara*”, y será recomendable volver a sembrar el mismo cultivo y en la misma parcela.

En general, constatamos que las observaciones agrícolas están determinadas por los solsticios del 21 de junio y del 21 de diciembre y marcan la acentuación de las condiciones climáticas correspondientes a la estación fría seca y cálida-lluviosa respectivamente. Estas fechas fueron fijadas través de la observación de la salida por el horizonte, Este, de las Constelaciones brillantes de la *qutu* (pléyades) y el *amaru* (escorpio). El 21 de junio, la *collca* o *qutu* sale por el horizonte Nor-Este entre las 4:00 y

4:30 a.m., dependiendo de la altura del horizonte real del lugar y dos horas más tarde lo hace el sol, por el mismo sitio. Este hecho fue comprobado por Julio Valladolid (1993:124) desde Huamanga, Ayacucho. Puede decirse que la constelación de las pléyades fue conocida por todas las etnias andinas. Así lo confirman las referencias que citan los diferentes estudiosos (Zuidema, 1980; Urton, 1981; Scholten, 1982; Millones, 1990; Valladolid, 1989).

Figura 12: Salida de pléyades y amaru



Fuente: solsticios observados *collca* (pleyades) y *amaru* (Valladolid, 1993: 126).

4.2.2.5. Sueños

Estos vienen a constituir el lenguaje de las deidades del mundo aymara. A través de ellos, los aymaras consideramos que se pueden anticipar los acontecimientos. Las interpretaciones están lejos de ser homogéneas: aunque hay lecturas de los sueños muy extendidas, otras más absolutamente particulares. El sueño para los campesinos es otro tipo de conversación, de ahí que quepan interpretaciones diferentes.

Con animales (caso de cerdos): cuando “uno se sueña pastando o ve pastar en el campo a los chanchos”, es seguro que en la noche siguiente caerá la helada y si el chanco entra

a las chacras, en el transcurso del sueño, ello indica claramente que los cultivos serán arrasados por la helada de esa noche.

Con la gente: cuando se sueña con borrachos o “libando licores”, es signo que al día siguiente caerá la lluvia. En otros momentos (agosto a septiembre), cuando alguien sueña que tiene hijos y que éstos no son los que en realidad tiene, particularmente si además son bastantes, no hay ninguna duda de que será años con abundancia de cosecha de papa y de los cultivos en general. Cuando se sueña en agosto a septiembre que se está preparando bebidas alcohólicas para algún acontecimiento importante (matrimonio, fiesta de alferado, etc.), indica que será año lluvioso o momentos con fuertes precipitaciones pluviales. Cuando los agricultores se acuestan pensando en saber cómo será el año en agosto, es frecuente que durante la noche sueñen que están prendiendo una vela o atizando fuego o brasa. Esto es interpretado como una señal de que el año será seco, es decir *lupimara*, año con bastante sol. Otras familias acostumbran a soñar con pan en la época de la siembra. En caso de que tengan sueños en que los panes salen bien del horno, se alegran porque la consideran una seña esperanzadora: habrá bastante papa.

4.2.2.6. Fiestas religiosas y crianza

La mayoría de las actividades agrícolas están asociadas a diferentes fiestas. Así, por ejemplo, la siembra adelantada, conocida como siembra *milli* en los canchones y en las orillas del lago, coincide con la fiesta de la Virgen del Carmen (16 de julio). El día central de la Virgen Asunta (15 de agosto) es considerado el inicio de las primeras siembras. En Natividad (8 de septiembre) se siembra la quinua, de la misma manera que San Lucas (18 de octubre) anuncia el inicio de siembra de papa, y Nuestra Señora de la Concepción (8 de diciembre) las últimas siembras de papa. Los trabajos y las fiestas están así armonizados, y constituyen un mismo ritmo.

Para las familias campesinas, las celebraciones rituales y las fiestas de esta naturaleza también constituyen un escenario de información que se expresa como señas. Por tal razón, se fijan en todos los detalles de las ceremonias que se practican, porque ellas son el lenguaje de las deidades que guían a las autoridades de las chacras para asegurar la alimentación de todas las familias del ayllu.

Cuadro 18: Fiestas religiosas significativas para las familias andinas

Meses	Fecha	Fiesta
Enero	6 9 20 21	Reyes Magos Bautismo de Jesús San Sebastián Señora de Altagracia
Febrero	2 11	Candelaria Nuestra Señora de Lourdes
Marzo	Fecha movable 8 19	Carnavales San Juan de Dios San José
Abril	Fecha movable Fecha movable 25	Pascua de Resurrección Viernes Santo San Marcos
Mayo	15 Octava de San Isidro	San Isidro Labrador
Junio	Fecha movable Fecha movable Fecha movable Fechas movibles 24 29	La Ascensión Pentecostés Trinidad Corpus Christi San Juan San Pedro y San Pablo
Julio	16 25	Nuestra Señora del Carmen San Santiago
Agosto	1, 2, 3 5 11 15 30	Nuestra señora de los Ángeles Señora de las Nieves Santa Clara La Asunción Santa Rosa de Lima
Septiembre	14 24 29	Exaltación Señora de las Mercedes San Miguel
Octubre	4 18	San Francisco San Lucas
Noviembre	1 3 19	Todos Los Santos San Martín de Porres Cristo Rey
Diciembre	8 31 25	Concepción Santa Lucía Navidad

Fuente: Trabajo de campo 2014.

4.2.3. Proyecto campesino de campaña agrícola

Por una sabia interpretación de las señas observadas a lo largo de la cosecha anterior, durante todo el intersticio agrícola y hasta el momento más favorable para una buena cosecha de la próxima campaña agrícola, el campesino aymara se forma una idea de la

tendencia general del ciclo climatológico y sus más probables fluctuaciones. Esta información, resultado de su atenta observación, su saber entender y conversar con todos los seres vivos de su medio natural, le sirve de base para determinar la época más oportuna del sembrío y la tendencia general del ciclo agrícola hasta su finalización.

El campesino es muy consciente de que en cada ciclo agrícola el éxito productivo de los diferentes cultivos depende rigurosamente de los caprichos del clima y que, precisamente por lo azaroso, hay un margen limitado para criar la vida en su chacra. Así el campesino va definiendo y caracterizando el año productivo, aunque siempre ha de estar atento a nuevas fluctuaciones, de la misma manera que el conocimiento de éstas no merma su trabajo en la crianza. Por ejemplo, un año lluvioso es calificado como *utjirini mara*, año de abundancia, aunque si no sabe “criar” ingeniosamente las abundantes lluvias, sus cultivos pueden sufrir fuertes daños por las inundaciones. En cambio, un año seco donde las lluvias son deficientes, es calificado como *mach'a mara*, año de hambruna, aunque, gracias a la particular sabiduría y al diálogo con los elementos vivos de la naturaleza, el campesino podrá superar las adversidades y cultivar la vida en la chacra, aun si son estrechos los márgenes que le deja el clima adverso. Aún en el “año de hambruna”, el aymara debería saber criar la chacra, gracias a la máxima diversificación de los riesgos, a la maximización de la variedad de tierras que dispone para poder sembrar, las variedades de semillas a su disposición, y un sinfín de conocimientos que puede poner en práctica. Es allí donde la sabiduría es considerada un “arte de criar la chacra”, o lo que, traducido al contexto occidental, equivaldría a una “agro-tecnología”, con la salvedad de que en el contexto aymara es muy diferente la actitud y las prácticas con que el campesino se relaciona con su medio, como vamos viendo.

Teniendo en consideración la fuerza de la principal variable -el clima con sus incalculables caprichos y sus variaciones de año en año, agravado con una gran diversidad local-, el agricultor traza su plan de siembra tomando decisiones como: qué sembrar, cómo sembrar, dónde, cuándo y cuánto sembrar. Durante los sembríos realizados en el año, no podrán faltar variedades de cultivos como papa dulce o *qhini*, oca, *izaño*, habas, cebada y trigo, destinadas fundamentalmente a la alimentación familiar. Sin embargo, los cultivos más importantes son la papa, la quinua y la cañihua, que anualmente se siembran en mayores cantidades. Estos cultivos tienen un comportamiento bien diferenciado en el contexto de la diversidad y variabilidad climática. Así, en años lluviosos, hay buena

producción de papas, pero menor producción de quinua y cañihua. En años con escasas lluvias sucede lo contrario: la quinua y la cañihua son más abundantes que las papas. En un año ni muy seco ni muy lluvioso, es decir, en “un año intermedio”, hay producción pareja de todos los cultivos importantes mencionados líneas arriba.

A la hora de decidir cómo sembrar, los aymaras tenemos fe en lo que consideramos la tradición de los antepasados: para mejor defensa de los peligros y mejor aprovechamiento de las bondades de los recursos naturales, el campesino cultiva en *suyus* (rotaciones de cultivos), cultivos asociados, cultivos simples y sustitución estratégica de cultivos. El aymara sembrará en diferentes tipos de infraestructura agrícola como *patapata* (andenes) o canchones (para sembríos en ladera). Para los sembríos en pampa, tendrá que tomar decisiones en función de la ubicación de la chacra, la inclinación del terreno, la permeabilidad del suelo, la tendencia a la erosión, la necesidad de drenaje prevista, la necesaria retención de la humedad y muchos otros factores. Por la misma razón sembrará en diferentes tipos de surcos o *sini*. Para años lluviosos, preferirá en los cerros surcos que favorezcan el drenaje, en forma de pendiente (surcos en sentido vertical). En la pampa también construirá parcelas, pero con formas que favorezcan un fácil drenaje del exceso de agua. Por el contrario, para años secos, en los cerros optará por formas de surcos que permitan aprovechar las escasas lluvias, como los *sinis* en formas oblicuas. En las pampas, y con el mismo propósito, utilizará formas de agricultura en *waru waru* (camellones), si bien esta modalidad se ha perdido en las parcialidades. “Los *waru waru* es una alternativa tecnológica para la agricultura sostenible en Puno” (Rodríguez, Villena, Ordoñez y Fernández, 2003). Vale recordar que para la determinación de un año lluvioso o seco, se toma en consideración las características del ciclo agrícola anterior. Si este ciclo agrícola fue lluvioso, las familias preferirán efectuar sus actividades de barbecho en lugares altos o promontorios, laderas, anunciándose que pueden repetirse las fuertes lluvias.

Dónde sembrar es una decisión relevante. De acuerdo a la distribución de las parcelas en el ámbito de la parcialidad, se sembrarán las cédulas de cultivo en los diferentes lugares, sitios o micro-zonas de producción que dispone la parcialidad como: pampa, ladera y cerros, donde se encuentran fragmentadas y dispersas las parcelas de tierra de uso familiar. El uso diversificado de espacios tiene la finalidad de contrarrestar los efectos de los diferentes fenómenos climatológicos en los Andes. Cada lugar se

comporta de diferente manera y muestra diferentes niveles de vulnerabilidad a la helada, granizada, sequía e inundación. Teniendo parcelas en espacios discontinuos, unas parcelas son asoladas y otras no, por los fenómenos climatológicos. La adecuación y adaptación de la actividad agrícola a la diversidad ecológica y el uso del recurso de la complementariedad ecológica, se conjugan con las interpretaciones que se hacen de las diferentes fechas del santoral católico, y las diversas señas que indican el sembrío de un determinado cultivo en un preciso lugar.

Así mismo, se dialoga cuidadosamente con las fases de la Luna, para determinar el momento oportuno del sembrío en tal o cual parcela. No se puede sembrar en los días que coinciden con el cuarto menguante, la Luna Nueva, Luna Llena y en Cuarto Creciente, por sus efectos negativos para la producción, porque no favorece a los cultivos. En la decisión del momento oportuno del sembrío entra otro elemento de juicio: la fecha de Carnavales, que es cambiante. Un año con fecha temprana de Carnavales es llamado “año cercano” o “año corto”, y se cree que este hace adelantar generalmente las lluvias, y en consecuencia, la siembra principal, llamada “siembra grande”. Un año con fecha de Carnaval tardía, en cambio, retrasa las primeras lluvias y la “siembra grande” (que generalmente es la siembra intermedia). Tal año se llama *jaya mara*, año lejano o año largo.

El santoral católico marca gran número de fechas significativas para los diferentes momentos de la siembra de cada cultivo. Veamos como ejemplo la siembra de la papa. Esta siembra se realiza en tres momentos diferentes: el sembrío adelantado de la papa es el sembrío destinado a cosechar este tubérculo en los meses de enero y febrero, cuando se presenta una escasez severa de alimentos. Esta siembra se realiza entre el 15 de agosto (Virgen de la Asunción) y el 14 de septiembre (Señor de la Exaltación). El sembrío intermedio, llamado *taypi sata*, se realiza entre las fiestas del Señor de la Exaltación y la Virgen del Pilar, 12 de octubre. El sembrío atrasado, llamado *qipa sata*, se efectúa en el mes de noviembre, después de Todos los Santos (1 de noviembre), y en algunos casos hasta diciembre. A este sembrío se le llama también *ch'uri sata*, porque estos cultivos suelen ser afectados por enfermedades.

De acuerdo a la previsión de un mal o buen año, se pueden restar o aumentar algunas parcelas para la producción; se disminuye el área sembrada de un cultivo (por

ejemplo la papa) y se aumenta la de otro (por ejemplo la quinua); o al revés, como sería el caso en un año que promete ser lluvioso: se siembra una área mayor de papas y una menor de quinua. De este modo, tomando cuidadosamente las decisiones de las cantidades óptimas a ser sembradas por cada cultivo, el campesino pretende minimizar los daños que le puedan ocasionar y la ausencia (sequía) y abundancia (inundación) en los diferentes cultivos. En el momento de la siembra, particularmente de la papa, prosigue con gran atención la lectura de las señas y la interpretación de algunos acontecimientos y vaticinios, que califican el año agrícola en función de la buena o escasa cosecha de papas. Algunas de estas señas son bien particulares, y se dan en el transcurso de la siembra. Por ejemplo, cuando a las “señoras sembradoras” que colocan la papa dentro del suelo, casualmente se les desamarra el atado de papas que llevan a la espalda y las papas se echan al suelo, esta manifestación significa que habrá buena producción, de igual manera cuando sobra semilla en la siembra.

La actividad de siembra siempre es posterior a algún tipo de ritual. Así, después de invocar y pedir licencia a la Santa Tierra para iniciar la siembra de la papa, todos los participantes *pijchan* la coca, como culminación de la ceremonia. Si en el momento de la *pijcha* se le encuentra sabor agradable a la coca, el comunero exclama: “¡Está muy bien, la coca que he *pijchado* tiene un sabor agradable! Habrá no más nuestra chacra”. Entonces se siembra la papa con alegría.

Estos hechos en el momento de la siembra son muy significativos para el campesino, y le animan y dan confianza cara a poder asegurar con éxito los cultivos, defendiéndose de las adversidades temidas, como la helada, sequía, inundación y la granizada, tanto durante el proceso de crecimiento, como durante el de floración y maduración. “El agricultor empleará entonces una infinidad de técnicas empíricas y rituales que permiten mitigar, controlar y minimizar los efectos destructores de las heladas y granizadas en la agricultura” (Van Kessel y Enríquez, 1989:20).

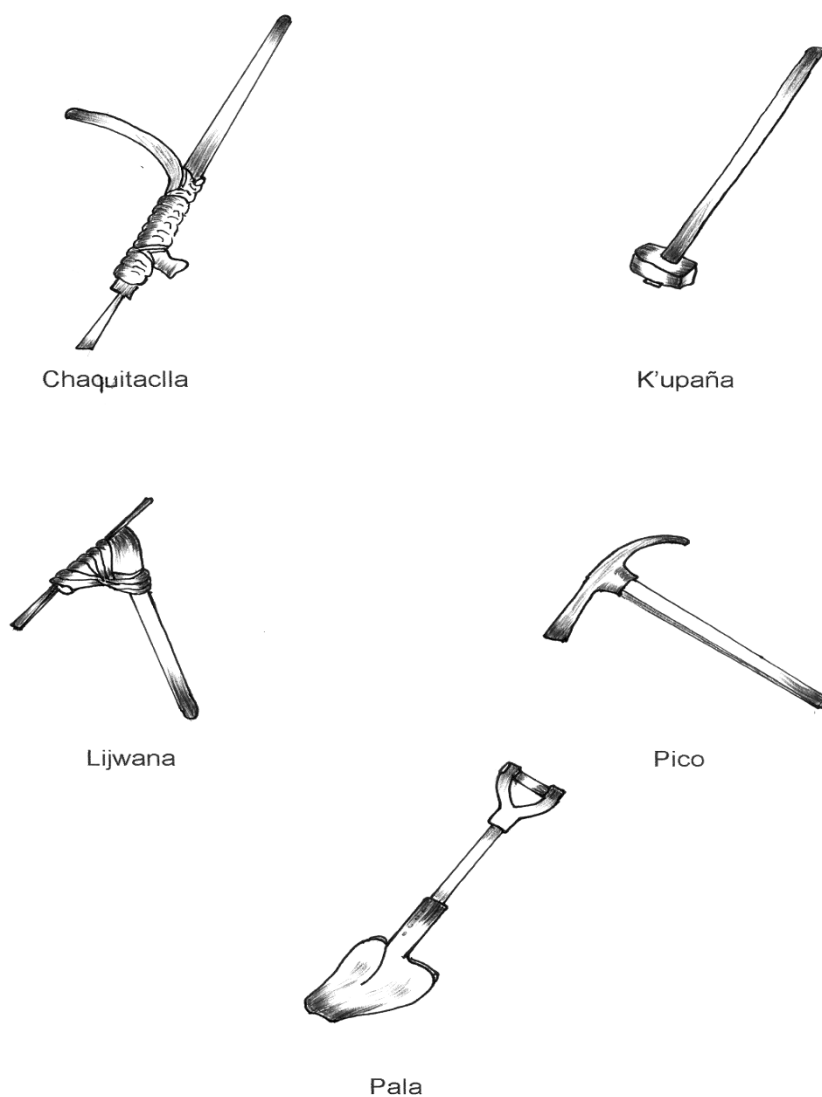
Una vez finalizado el sembrío de los cultivos, se mantiene vigente la calificación básica del año que se avecina -seco o lluvioso-, y el campesino estará siempre atento y alerta por los peligros que esta tendencia básica del año trae para su chacra. Esta conciencia no será menor en el segundo período, durante el diálogo con las señas de corto plazo. Durante el segundo período se trata de verificar y ratificar la tendencia, dado que

entonces se manifiestan más insistentemente las señas de corto plazo que confirman, refutan la tendencia, o la van modificando progresivamente.

4.3. Labores de crianza

Como hemos dicho, las familias de Tilali se ocupan principalmente de la agricultura. Casi la totalidad de los habitantes practican la rotación de los cultivos. Por otra parte, desarrollan sus actividades practicando el *ayni* consistente en trabajo de ayuda recíproca. La *minka* es otra forma de trabajo en donde el trabajador es solicitado mediante súplica y es recompensado con dinero o con productos por el trabajo realizado. A propósito, la súplica debe comprenderse como el acto por el cual se pide respetuosamente que la persona (vecino de la localidad o comunidad) “acompañe en el trabajo”. Es una práctica ancestral de reciprocidad que debe hacerse necesariamente y claro, el solicitado acude gustosamente. “como denominador común de ejercicio humano por medio del dar, recibir y devolver” (Mauss, 1979). Como es sabido, Mauss describió muchas muestras de un tipo de intercambio vinculadas a un proceso de producción de vínculos y obligaciones sociales.

Dentro del proceso de crianza de los cultivos, el campesino recurre tanto al uso de instrumentos de la tecnología tradicional, como la considerada moderna. Por ejemplo, son esenciales el *wiri* (chaquitacla), *ch'awa* o *k'upaña* (herramienta para golpear terrones), *lijwana* (pico) o la pala (ver figura 13: herramientas de crianza de agrobiodiversidad). En ocasiones se rotura con yunta (arado tirado por bueyes) y en lugares planos se recurre al tractor.

Figura 13: Herramientas usadas en labores culturales

Fuente: Dibujo de las herramientas de crianza de cultivos

4.3.1. Barbecho

La actividad del barbecho se realiza en terrenos descansados llamados *purumas*. Se acostumbra a “hacer descansar” cada cuatro a cinco años. Se rotura y voltea el terreno utilizando el *wiri*, implemento de labranza bastante versátil. Las parcelas por barbecharse deben estar ubicadas en los *suyus* (ámbitos de rotación de cultivos) y en diferentes pisos altitudinales con la finalidad de asegurar las cosechas, ya que, como hemos repetido, el clima es irregular, por lo que en cualquier momento se pueden presentar heladas, granizadas, sequías, veranillos y exceso de humedad. Teniendo terrenos barbechados en sitios húmedos, semihúmedos y secos, así como en las partes altas, bajas e intermedias,

“siempre se alcanza a cosechar”. Por otro lado la preparación del terreno se realiza utilizando diferentes modalidades, dependiendo también del resultado que se tenga de la conversación con las señas, así como de las características edáficas de los suelos, las exigencias de las variedades de semillas y otras variables.

El barbecho es una actividad muy importante dentro de la crianza de los cultivos nativos, pues no se realiza en cualquier momento, sino que tiene su época, su momento oportuno. Generalmente se realiza después de la fiesta del carnaval (anexo 6: fotos 70, 71, 72, 79 y 80). En términos amplios, la época propicia es desde el mes de marzo hasta mediados de abril, alrededor de la fiesta de Pascuas de Resurrección. La finalidad fundamental es bien conocida: lograr una buena edafización, aireación y descomposición de la materia orgánica. Debido al lapso prolongado que existe desde el barbecho hasta la época de siembra (de marzo a agosto), se suele alcanzar la finalidad anhelada. En la época del barbecho abundan las plagas y enfermedades y al barbechar los huevos y larvas se exponen a sus predadores naturales (especialmente aves), a las heladas y fuertes insolaciones, lo cual permite un control parcial de las “plagas” y “enfermedades” que se presentan en el cultivo de la papa. Ocurre, sin embargo, que muchas familias ya no guardan esta antiguo saber ancestral y realizan el barbecho en cualquier momento, ignorando que, como sostiene N. Chambi y W. Chambi (1998:105) “en esta época la *pachamama* está madura”.

En el mes de marzo, al empezar el barbecho, las familias campesinas suelen realizar ciertos rituales, a excepción de las familias adventistas, que los consideran cuestiones paganas. En muchos casos, ni siquiera realizan el barbecho, en la siembra de granos. Don Modesto Hanco (de Mililaya, 70 años) explica sus razones:

El barbecho se hace no más cualquier momento y no hacemos ritual a estas. Los adventistas lo consideramos pagano porque el Dios no acepta. El barbecho generalmente se hace para sembrar papa, oca, izaño y para granos no se necesita el barbecho. Mi costumbre de realizar el barbecho es al momento de sembrar y generalmente se hace con la yunta. Cuando tenemos plata la hacemos barbechar con tractor, por una hora cobra S/. 30.00 (treinta soles). Es más rápido y no necesitamos yuntas, en algunas veces el mismo día se hace dos actividades: se barbecha luego se siembra.

Modalidades de barbecho

Suka Qulli. Bajo esta modalidad el terreno es roturado construyendo *sinis* (surcos pequeños orientados paralelamente a la pendiente y unidos en su extremo superior a un surco horizontal a manera de un peine). Para tal efecto se rotura el terreno dejando espacios libres, de manera que el terrón que sale de la parte roturada, se voltea sobre espacios dejados intactos o libres y en forma intercalada. Así se van construyendo surcos pequeños, de unos dos a tres metros de largo, unidos siempre a un surco horizontal. En parcelas de mayor pendiente, los surcos serán más cortos que los que se ubican en menor pendiente. Así mismo en años lluviosos los *sinis* tendrán una mayor inclinación a fin de que el drenaje sea el adecuado.

Esta modalidad de preparación del terreno se realiza en terrenos situados en partes húmedas, en suelos arenosos y en años con exceso de lluvias, para controlar la eventual inundación de los cultivos y la erosión de los suelos, generalmente en meses de mayor precipitación pluvial (enero – marzo).

Lluja Qulli. Esta modalidad de preparación del terreno se realiza en terrenos de escasa humedad y que tienen buen drenaje, especialmente cuando los indicadores naturales dicen que habrá un año con escasa precipitación pluvial. El volteado del terrón como producto de la roturación del suelo se realiza “en plano”, es decir, no se construye ningún tipo de surco, pero cuidando en todo momento que esta operación (volteado de los terrones) sea perfecta, evitando que los terrones tomen una posición vertical o inclinada, de tal manera que se consigue una exposición completa tanto al sol como a la helada. Esto permitirá una total edafización, aireación, descomposición de la materia orgánica y un control parcial de las plagas y enfermedades, tal como se ha indicado en la modalidad anterior.

4.3.2. Desterronamiento

Esta labor supone la segunda actividad de preparación del terreno, la misma que consiste en desmenuzar los terrones, uno por uno, para permitir al mismo tiempo la nivelación del suelo. Ello permite observar las *señas* o *lumasas* (indicadores naturales) específicas de cada parcela, para determinar la época más propicia de la siembra. También se puede saber si será o no año de buena producción (de papa, por ejemplo), observando el nido de ratón, cría de los ratones, lagarto y culebra. El desterronamiento se realiza

utilizando la *k'uphaña*, un instrumento hecho de la madera del árbol *qulli* (*boudleia* sp) o *lampaya* (*polilepis* sp) y que consta de dos partes: el mango y el mazo (anexo 6: fotos 73 y 74).

Es una actividad complementaria a la preparación del terreno o barbecho. Cuando el terreno es grande, necesariamente las familias que hacen la chacra suplican a las familias vecinas para que les ayuden en esta actividad. Cuando la parcela es barbechada con tractor se necesita *k'uphaña* (herramienta de metal o pico), para golpear los terrones y no solo *ch'awa* (herramienta de madera para desterronar). Las familias entrevistadas sostienen que son pocos los que observan las señas en el momento de desterronamiento. Para una buena conservación de suelos en ladera, el desterronamiento se realiza empezando por el lado de mayor pendiente, con la finalidad de que la tierra que ha bajado en el momento de barbecho, suba nuevamente hacia la parte superior. La época propicia para realizar el desterronamiento comprende desde fines de agosto hasta mediados de octubre, dependiendo de la presencia de las primeras lluvias, aun cuando paralelamente se realiza el abonamiento de la parcela (anexo 6: fotos 76 y 77).

4.3.3. Siembra

Durante la campaña agrícola existen tres épocas de siembra bien fijadas: *milli sata* (siembra adelantada), *mara sata* (siembra del año) y *qhipa sata* (ultima siembra). Cada época de las siembras tiene tres momentos adelantados, intermedios y retrasados. Para la *milli sata* y la *qhipa sata* se requieren semillas de las variedades *phurijas* (precoces). En definitiva, en una campaña se pueden sacar tres cosechas, dos con variedades precoces y una con variedades de mediano y largo periodo vegetativo. Para una campaña agrícola la siembra tiene tres momentos estratégicos en el contexto de la cultura andina:

***Milli Sata* (Con variedades precoces)**

- . *Nayra Sata* (Siembra adelantada)
- . *Taypi Sata* (Siembra intermedia)
- . *Qhipa Sata* (Siembra atrasada)

***Mara Sata* (Campaña grande o de año)**

- . *Nayra Sata* (Siembra adelantada)

. *Taypi Sata* (Siembra intermedia)

. *Qhipa Sata* (Siembra atrasada)

***Qhip Qhipa Sata* (Con variedades precoces)**

. *Nayra sata* (Siembra adelantada)

. *Taypi Sata* (Siembra intermedia)

. *Qhipa Sata* (Siembra atrasada)

Esta actividad de la crianza de la chacra viene a constituir una de las labores de vital importancia, ya que de ella dependerá el logro o el fracaso de la producción agrícola. Por ese motivo hasta la época de la siembra, los resultados de la conversación (observación e interpretación) con las *lumasas* (indicadores naturales) deben haber concluido, de manera que este resultado permita sembrar con la modalidad requerida, las variedades más apropiadas, en el momento oportuno y en los pisos altitudinales elegidos.

En las parcialidades objeto de esta investigación, la semilla que se utiliza para la siembra generalmente es fraccionada. La encargada de realizar el fraccionamiento es siempre la mujer. La semilla debe tener como mínimo tres a cuatro “ojos o yemas”, dependiendo del tamaño de la semilla. Este tipo de semillas permite detectar si está infectada por plagas (especialmente el gorgojo de los Andes) u otras enfermedades, para el descarte correspondiente. Luego de haber concluido con el fraccionamiento, a cada una de las semillas las embadurnan con *jamallach'i* (estiércol de corral totalmente descompuesto) con la finalidad de acelerar la germinación, cicatrizar las heridas, desinfectar las semillas y “proporcionar su alimento” (abono) (anexo 6: fotos 75, 79 y 81). Para las familias campesinas, la siembra es un acto ritual que consiste en entregar o encomendar las semillas a la *pachamama*, para que ella críe y las cuide de las enfermedades, de modo que pueda dar una buena producción.

Modalidades de siembra

Existen tres modalidades de siembra, dependiendo de la preparación del terreno (modalidades de barbecho), humedad y textura del suelo y la tendencia del clima de la campaña agrícola. Esta actividad se desarrolla con *wiri* (chaquitacla), algunas con yunta si el terreno es plano.

Chuji sata. Esta modalidad de siembra se utiliza en parcelas barbechadas bajo la modalidad de *lluja qhulli* (modo de barbecho para año con escasa precipitación pluvial). Allí solamente se abren los drenajes del agua principales llamados *urqu* y no así los *sinis* ni los surcos que vienen a constituir los drenajes secundarios. Estos “drenes” se van construyendo cuando se realizan los aporques (primer y segundo aporque). Esto quiere decir que no habrá drenes secundarios para el momento de la siembra, ya que ello constituiría un peligro para la buena producción del cultivo, teniendo en cuenta que esta modalidad de siembra se realiza en años secos o campañas con escasez de lluvia y en terrenos con poca humedad. La construcción de drenes secundarios haría que el terreno se secase muy rápidamente, lo que no permitiría alcanzar una buena cosecha.

Suka sata. La siembra bajo esta modalidad se realiza cuando los terrenos se han barbechado con la modalidad de *suka qhulli* (barbecho preparado en surco para años lluviosos y en terrenos húmedos). También se siembra en surcos cuando la parcela barbechada es bajo la modalidad de *lluja qhulli*. Pero si la tendencia del clima es de año lluvioso, al momento de la siembra se abren los *urqus*, *sinis* y los surcos (drenes principales y secundarios), para facilitar el drenaje.

Mixta. A estas dos principales modalidades de siembra, podemos agregar una tercera, intermedia a ambas (parcelas barbechadas en la modalidad de *lluja qhulli*). Para sembrar sólo se abren o se construye los *urqus* y *sinis* (drenes principales) y no así los surcos. Esta modalidad de siembra se adapta a años de tendencia climática intermedia, o sea con lluvias distribuidas casi uniformemente a lo largo de toda la campaña agrícola.

Rituales que se celebran en la época de la siembra:

Ritual de *ch'alla* y *ch'uwa* de las semillas. Esta actividad ritual se realiza en la localidad de Tilali durante la fiesta de la Mamita del Carmen (16 de julio), con la finalidad de hacer la *ch'uwa* y *ch'alla* (bendición) de las semillas en el inicio la siembra de *milli* (mini campaña adelantada con variedades precoces) para luego realizar la campaña grande. Participan las familias de todo el distrito de Tilali e incluso grupos o delegaciones de personas de algunas parcialidades del distrito de Moho y del Centro Poblado de Ninantaya. Cada año se dan cita un promedio de 500 señoras con sus respectivas *kumanas*: el atado ritual de productos de la zona y de la ceja de la selva, con sus respectivas flores de clavel rojo, *llamp'u* (cebo), chicha, vino, pan, lana café de llama, un

par de *qirus* (vasos de madera), *k'inthu* de coca y otros recados rituales, dependiendo de cada señora participantes. Es la actividad en la que los *Maranis* (autoridades de la chacra que vienen de otras localidades) hacen la *ch'alla* y *ch'uwa* (bendición) de las semillas que traen todos los presente, e incluso a solicitud de algunas interesadas realizan la *qhuyacha*. Este ritual consiste en abrir en los tubérculos de papa (con la ayuda de un cuchillo untado con sebo de llama, exclusivamente utilizado para este fin) una especie de boca, en la que el *Marani*, previas las invocaciones pertinentes, coloca *llamp'u*, es decir sebo de llama, *k'inthu* de coca y flores de clavel rojo. Es imprescindible, además, hacer tomar chicha y vino. Luego el *Marani* lo envuelve con la lana café (de llama), la misma que es guardada por las señoras participantes dentro de la *kumana* hasta el momento de la siembra.

Los participantes de las diferentes parcialidades acuden a esta ceremonia ritual con su conjunto de *wiphalitus* (que tocan pinkillus de 6 agujeros) quienes a modo de contrapunteo y durante toda la ceremonia ritual, amenizan la *ch'alla* y *ch'uwa* de las semillas tocando versos de las *ispallas* (deidad de los productos) y de la lluvia.

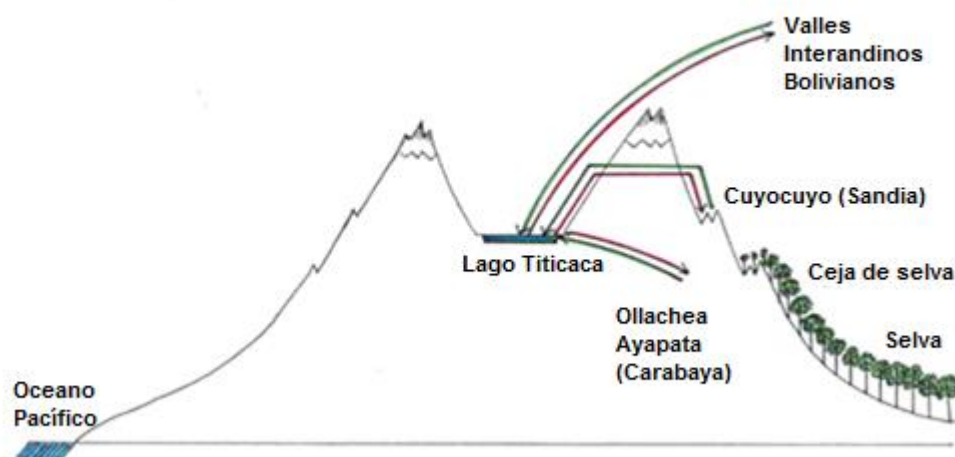
Cada año llevo a mis *qipa mamas* (semillas) a la *ch'alla* y *ch'uwa* de las semillas que organizan las autoridades del distrito y Chuyma Aru, para que el *Marani* puede ch'allármelo (dé su bendición) todas las semillas de mi *kumana*. Cuando a nuestras *qipas* (semillas) respetamos y las tratamos con cariño, ellas siempre nos acompañan, por eso yo llevo a esta fiesta y así mismo. Ese día me los hago bailar por toda la plaza cantando sus versos para que junto conmigo se alegre (doña Rosa Larico, de Mililaya, 49 años).

Figura 14: Camino de semillas en el altiplano Puneño



Fuente: Elaborado por la Asociación Chuyma Aru-2005.

Figura 15: Camino vertical de las semillas



Fuente: Elaborado por la Asociación Chuyma Aru en 2005.

Figura 16: Efectuar la siembra en dispersas parcelas



Fuente: Trabajo de campo en abril del 2015.

4.3.4. Abonamiento

Para el abonamiento de los cultivos, muy especialmente de papa, oca, izaño y olluco, se utiliza el estiércol de corral, el cual se prepara con varios días de anticipación, de manera que el *wanu* o guano esté completamente mullido y seco. En algunos casos es costumbre mezclarlo con ceniza, con una anticipación de dos semanas antes de la siembra. Listo ya el estiércol, se coloca en la parcela preparando una cantidad aproximada de ocho a diez sacos (500 kilogramos) para una “*masa*” de terreno consistente en 220 o 230 m².

Para la siembra de papa, se utiliza el estiércol de corral en sus tres estados de descomposición: el *jamallach'i* o *chujña jiri* (estiércol totalmente descompuesto), *q'awa* o *q'aya* (estiércol semi descompuesto) y el *lluji wanu* (estiércol fresco). El *jamallach'i* sirve para desinfectar la semilla, acelera la emergencia de los brotes o yemas (actúa como fitohormona) comportándose como cicatrizante (para las semillas fraccionadas) y, finalmente, sirve como alimento de la planta. Esta forma de estiércol se usa en el momento de preparación de las semillas, o sea el *jamallach'i*, embadurnando las semillas recién fraccionadas. Esto se realiza faltando unos cuatro o cinco días para la siembra. La *qawa* sirve para la mayor retención de la humedad del suelo, incrementa la población microbiana (son “cocineras de las plantas”, llamadas así porque son las encargadas de preparar los alimentos de la planta) y la temperatura, y finalmente sirve parcialmente como abono de la primera campaña y el resto para la siguiente rotación de cultivos (asociación de oca, olluco, izaño y quinua). En cambio la aplicación de *lluji wanu* obedece fundamentalmente al propósito de incrementar la temperatura del suelo por efecto de la descomposición, mayor retención de la humedad del suelo y para el incremento de la población microbiana, entre otros. El efecto fertilizador del *lluji wanu* se manifiesta recién en el tercer año de rotación de los cultivos e incluso cuando el terreno entra en descanso, lo cual favorece el crecimiento de los pastos.

Modalidades de abonamiento

- a) **A chorro continuo.** Esta labor generalmente es realizada por un varón y para este tipo de abonamiento se vale de un manteo (prenda tejida de lana de llama o de alpaca) para cargar el estiércol que aplicará sobre el terreno preparado. El

agricultor va incorporando el *wanu* o guano “a chorro continuo” sobre los *sinis* y, cuando el terreno ha sido preparado en la modalidad de *lluja*, la aplicación del estiércol va formando en la superficie plana los pequeños *sinis* en las dimensiones adecuadas, teniendo en cuenta la pendiente del terreno, hasta abonar totalmente la parcela. Estos *sinis* formados con el estiércol servirán como guía para los *satiris* (sembradores), porque sobre esta base realizarán la siembra.

- b) A puñados y por golpes.** Para esta modalidad de abonamiento solo es necesario contar con un recipiente o un saco, que se llena de estiércol. Las *iluris* (mujeres en edad fértil que colocan la semilla dentro del hoyo) van sacando el estiércol puñado a puñado, colocándolo junto a la semilla que se deposita en el hoyo. Esta modalidad de abonamiento se utiliza cuando no hay disponibilidad suficiente de estiércol de corral, dado que por este método se aprovecha al máximo el abono.

En el lugar de la investigación ya no se utilizan los fertilizantes químicos, dado que los aymaras hemos comprobado, por experiencia propia, los negativos efectos que trae consigo el uso de agroquímicos. Al respecto, nos dice Manuel Pomari (de Mililaya, 60 años):

Hace varios años atrás usábamos los fertilizantes en nuestras chacras de papa. A pesar que en los primeros años da buen producto, pero hemos visto que malogra totalmente los terrenos. Así mismo las papas producidas con fertilizantes, son aguanosas, fibrosas, casi amargas, no cuecen rápido y hasta no tienen sabor y por otro lado nuestras papitas (variedades nativas) ya cambian hasta de forma, o sea se malogran. Pero lo peor es que los suelos en los que hemos abonado con fertilizantes químicos, ya no producen, ni los pastos ya crecen y si hay pastos, éstos no son comidos por los animales, totalmente se malogran.

4.4. Labores culturales

Las principales labores culturales que requiere la crianza del cultivo de los tubérculos son las referidas al deshierbo, los aporques y los tratamientos fitosanitarios, los cuales deben ejecutarse en los momentos oportunos y siempre teniendo en cuenta la influencia de las fases lunares.

4.4.1. *Quraña* (deshierbo)

La actividad se realiza con la finalidad de eliminar otras plantas o hierbas malas que pueden competir con la papa absorbiendo los nutrientes, espacio, humedad y luz.

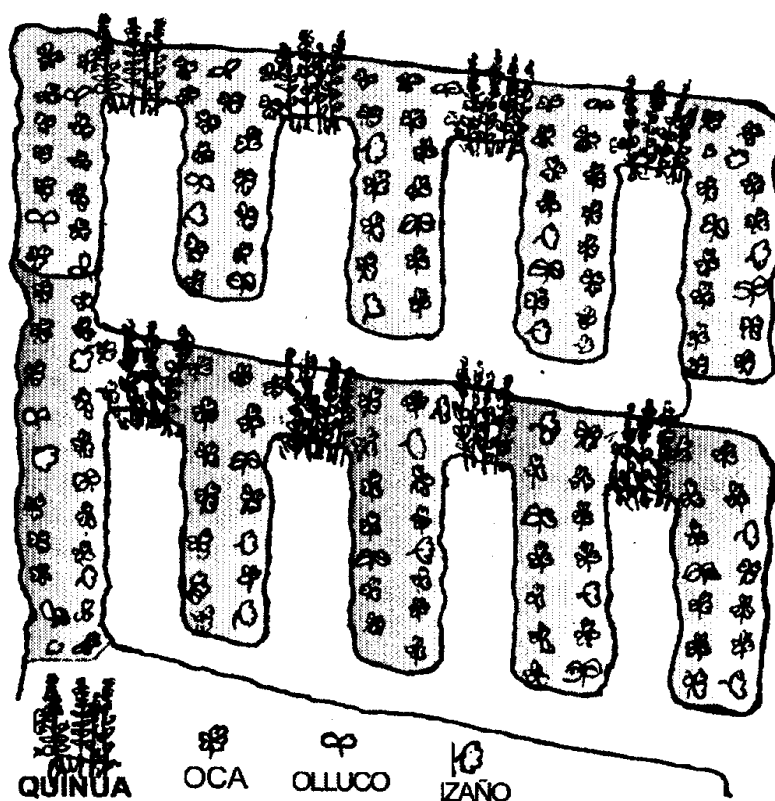
Asimismo permite “soltar o aflojar el terreno” para facilitar el crecimiento del follaje de la planta cultivada, mejorando la aireación, mayor penetración del agua de lluvias y para facilitar un óptimo enraizamiento de la planta.

El deshiero se realiza después de que las plantas hayan adquirido un tamaño apropiado de diez a doce cm. de altura, lo que ocurre dentro de las 3 primeras semanas del mes de diciembre. En la visión aymara, el acto del deshiero se denomina *lap'araña* (despiojar a la planta). Teniendo en cuenta que la planta es considerada como una persona, la planta debe estar libre de competidores malignos para su crecimiento, con vistas a favorecer un desarrollo adecuado.

4.4.2. *Allkata o allña* (aporque)

Esta labor cultural consiste en arrimar la tierra al pie de la planta y al mismo tiempo construir los *sinis* (surcos pequeños en dirección a la pendiente, unidos a otros surcos horizontales a manera de peine). Según Chambi (1998:121), “el aporque en la concepción andina es el acto de dar el vestido o los pañales a las plantas para que estas puedan criar a sus *wawas* (criaturas), siendo así, es un episodio eminentemente ritual y en la actividad se puede notar el gran cariño y afecto que se tiene a las plantas”. Solo se realiza el aporque a los tubérculos, pero no a las chacras de granos (anexo 6: fotos 82 y 83).

Figura 17: Surcos para el cultivo asociado



Fuente: Gráfico realizado por Mauro Godoy Hanco y citado por Cutipa (1998).

Esta actividad se realiza en dos ocasiones durante la crianza: el primer aporque se lleva a cabo alrededor de la fiesta de Navidad y de Reyes, cuando la planta ya alcanza una altura aproximada de 15 a 20 cm. Se hace en forma intercalada, es decir, de cada dos surcos de papa en uno de ellos se realiza el aporque, y el otro se deja para el segundo aporque, con la finalidad de evitar el desecamiento del terreno cuando se presentan veranillos o cuando deja de llover. El segundo aporque se realiza a partir de la segunda quincena del mes de enero y concluye antes de la fiesta de la Candelaria (2 de febrero). La *purapa* se realiza en los surcos que se han dejado en el primer aporque. Con esta actividad se forman los surcos con sus respectivos *sinis* (surcos verticales unidos a un surco horizontal). El segundo aporque se efectúa en la época de tuberización, momento en que las plantas empiezan a echar las primeras flores. Además es necesario indicar que

cuando ya está en plena floración, no se debe realizar ninguna labor de crianza, porque las flores se caen y se detiene la tuberización, dando tubérculos pequeños y medianos.

En esta época es preceptivo realizar una diversidad de rituales en torno a la fiesta de San Sebastián (20 de enero). Es el momento en que todos los cultivares están en pleno crecimiento y desarrollo vegetativo, y por lo tanto supone el tiempo adecuado para las conversaciones con las deidades y demás miembros del ayllu. Los rituales se realizan con la finalidad de evitar el daño que pueden ocasionar a los cultivos el *qumpy* (granizo), *qasa* (la helada) y *anqari* (el viento). La realización del ritual está a cargo del *Marani* (autoridad de la chacra), *ararias* y de sus esposas llamadas *Mit'ani*, así como de los tenientes gobernadores y sus *t'alla* (esposas), allí donde no existen las autoridades de la chacra. La lluvia es imprescindible en la época de crecimiento de las plantas, por lo que es necesario conversar, a través de rituales, para que el agua haga su oportuna presencia. En relación a la lluvia, nos dice Feliciano Mamani Pomari (de Mililaya, 50 años):

La lluvia para nosotros es muy importante y tiene comportamientos al igual que una persona caprichosa. Cuando queremos la lluvia para las chacras, no llueve, pero cuando se encapricha cae fuerte, esto preocupa a los habitantes. Cuando yo era *Marani* (autoridad de la chacra), no sabía llover, entonces a mí no más los habitantes me decían: el *Marani* no ha pagado completo a la *gloria qarpa* (deidad del agua), y cuando llueve fuerte y demasiado, hay que solicitar *wara lupy* (sol). Así yo tenía que estar constante con los rituales de pago (Apaza, 1998:31).

Otro elemento temido es el granizo, pero al mismo tiempo este es miembro de la comunidad natural. Para los aymaras es una persona conocida con el nombre de *qumpi achachila* (abuelo granizo). En la época de la crianza de la chacra, el granizo también participa en las labores culturales: cuando las parcelas están barbechadas y cae granizada o nevada es que “viene a poner el guano”. Cuando las chacras se encuentran con *yawas* (trips) la granizada menuda viene a “hacer *chaku* de *yawas*” (mata a trips). De esta manera, el granizo ayuda en las labores culturales a las familias campesinas. La presencia de granizo es objeto de singular observación en la fiesta de San Juan de Dios (8 de marzo): cuando cae la granizada menuda, llamada *ch'iriri*, esta anuncia que será un buen año. El granizo, como el humano, tiene necesidad de comer, caminar, llorar, castigar y disculpar. Los aymaras lo tienen como alguien muy sensible y caprichoso. En la época de lluvia, el *achachila* está en constante vigilancia hacia todos los seres vivos. En esta época tiene que reinar la tranquilidad, la paz y el respeto mutuo: es imprescindible que no se haga llorar

a los niños ni a los abuelos, no se maten animales de los *achachilas*, ni practiquen abortos las mujeres. Cualquiera de estos actos pueden provocar la presencia de los *achachilas* y pueden molestar y castigar a toda la comunidad. Modesto Hanco (70 años), ex *Marani* de la parcialidad de Mililaya, habla así sobre el pago al granizo en la fiesta de San Sebastián (19 de enero).

Bueno, como de costumbre todos los años, este día es muy importante para nosotros. Como *Marani* yo tengo que cumplir con mi obligación de servir a los *Achachilas*, *Luwaranis* y a las demás deidades. A todos tengo que pagar porque es mi función. Los más caprichosos son los granizos, las heladas y el viento. Cuando quiere llover el viento se lo lleva, cuando no hay lluvia viene la helada y el granizo. Entonces necesariamente se tiene que pagar. Por eso en San Sebastián nosotros, todas las autoridades de la chacra, o sea con todos mis hijos, el *Jakjata* ‘regidores’, tenemos que preparar en sacos pequeños, ‘saquitos de miniaturas’, todos los productos como cebada, haba, papa, maíz, oca, *ullucu* (papa liza) y otros productos. Estos se entregan cuando estamos ofrendando en las *qhichas* ‘lugar donde se ofrenda el pago’. Cada saquito representa un quintal de fruto, así también para ese día se tienen que preparar *k’usas*, ‘chichas’ de todos los productos. Tiene que haber hasta chicha de pasto. Entonces el viento, la helada y la granizada ya están bien comidos y tienen almacenados sus productos, por eso ya no vienen, sólo hay que suplicar no más. Los recados favoritos de la helada, viento y granizada son el cebo de chanco y de vaca, las flores amarillas, coca, cigarros y alcohol (Apaza, 1998:36-37).

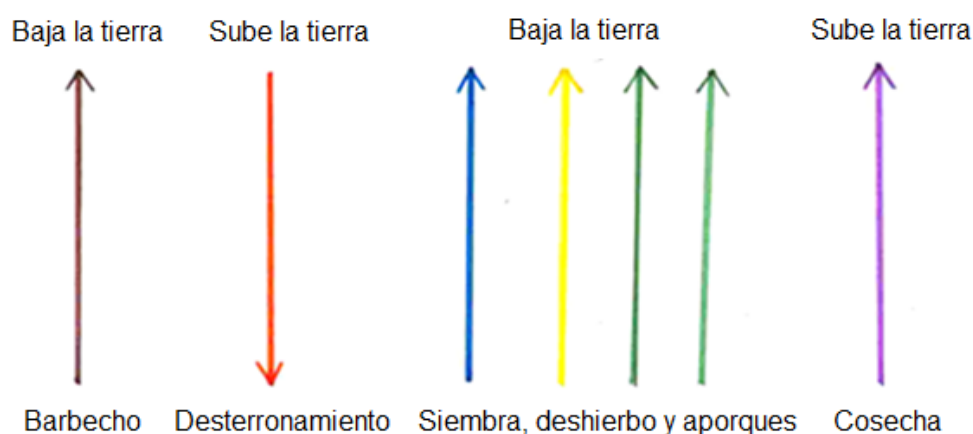
4.4.3. *Yapu qullaña* (tratamiento fitosanitario)

En los epígrafes en que hemos intentado describir la cosmovisión aymara, se indicó que las “plagas” y “enfermedades” no son tomadas como tales, sino como seres vivientes que cumplen su función específica dentro de la colectividad natural. En consecuencia son consideradas como elementos necesarios en la vigorización de las chacras, en una convivencia armoniosa y equilibrada. Al realizar los tratamientos fitosanitarios, estos no se ejecutan con el ánimo de eliminar las patologías, sino con la finalidad de disminuir su incidencia y el daño que puedan provocar en las chacras. Es necesario establecer el equilibrio que debe existir entre los miembros de la naturaleza. La “plaga” o la “enfermedad” no son consideradas tanto un enemigo al que hay que combatir hasta eliminarlo totalmente, tal como lo hacen los técnicos modernos, con el uso de pesticidas, sino más bien como otro ser viviente al que hay mantener en su justo equilibrio.

4.5. Cosechas

La actividad del escarbo o la cosecha de la papa da comienzo entre la segunda quincena de marzo y la fiesta de Santa Cruz (3 de mayo), incluso hasta la fiesta de San Isidro (15 de mayo). Con el fin de conservar los suelos en ladera, la actividad del escarbo empieza desde la cabecera o desde el lugar de mayor pendiente, con la finalidad de que la tierra que ha bajado en las labores de deshierbo y aporque “suba nuevamente”, con lo cual se evita la erosión de los suelos de ladera. En realidad, todas las labores culturales están articuladas bajo la premisa de conservar el suelo, de tal manera que cada actividad tiene una específica orientación protectora, tal y como se aprecia en la figura 19.

Figura 18: Conservación de suelo de ladera



Fuente: Investigación de campo en 2015.

Cuando los aymaras hablamos de los cultivos, nos referimos a la cosecha, porque “en la cosecha están las variedades de semillas y en las semillas está la cosecha”. Estas actividades suponen una suerte de encuentro entre el comienzo y el fin al mismo tiempo. La cosecha es el fruto del trabajo del campesino.

El Dios nos enseñó hacer producir y nosotros los humanos tenemos que producir. Para nosotros la cosecha es un resultado de nuestro esfuerzo, es como una ganancia de nuestro trabajo. Por eso se tiene que sembrar con semillas nativas de otras zonas y con fertilizantes

naturales para consumo de nuestra familia y para el mercado se mezcla con insumos químicos para que no afecte los gusanos, tenemos que invertir en la producción (don Modesto Hanco, de Mililaya, 70 años).

Ritual en la cosecha. Antes de iniciar la cosecha, los aymaras realizamos un pequeño ritual de invocación y de agradecimiento a las deidades facilitadores de la crianza de la chacra, así como a la *Pachamama* y a las *Ispallas* (deidades de los productos), a fin de que la cosecha sea abundante. Luego también es preceptivo *pijchar* a la *Pachamama* y a las *Ispallas*, colocando unas cuantas hojas de coca dentro del surco. Asimismo todos los participantes también *pijchan* sus coquitas, para luego empezar con el escarbo. Las primeras papas que se cosechan son besadas varias veces y se pide que todas las *Ispallas* sean grandes y abundantes.

4.5.1. Selección y almacenamiento

Concluida la cosecha, se aproxima la llegada de la época de las heladas. Se procede entonces a la selección, separando la papa para diferentes fines y en forma simultánea con los otros cultivos. En el *laki* (selección) los aymaras separamos: a) *munta chu'qi* (tubérculos grandes), b) *qhati ch'uqi* (tubérculos medianos o regulares destinados mayormente para sancochar), c) *tunta ch'uqi* (tubérculos medianos y grandes y poco agusanados, pero destinados a la elaboración de la *tunta*), d) *tuntill ch'uqi* (tubérculos pequeños, pero poco afectados por la gusanera y destinados a la elaboración de la *tuntilla*), e) *chuño ch'uqi* (tubérculos pequeños y medianos pero agusanados y destinados a la elaboración del chuño), y f) *jatha ch'uqi* (semilla de papa), sometiendo esta última a varias selecciones (por lo menos dos veces).

Para guardar la semilla, primero se tiene que “hacer la selección”, actividad en la que participa toda la familia. Esta consiste en seleccionar las variedades de papa en función de tres criterios: algunas se destinan para semilla, otras para el consumo y unas últimas para la transformación, como indicamos en el párrafo anterior. Cuando hay buena producción, una considerable cantidad se vende en el mercado, de la misma manera que se hace con las variedades de oca e izaño, pero con la particularidad de que éstas sólo son para el consumo y semilla. En cuanto a los granos, cuando se realiza el venteo, los aymaras separamos también aquello destinado para semilla de lo que se usará para consumo.

En el transcurso de la investigación se han observado cinco formas de almacenamiento de tubérculos y en granos:

1. Cuando se cosecha los frutos, la papa se almacena en montones en el patio o en los canchones y se tapa con tallos de cebada o con ropas (anexo 6: fotos 84). En cuanto al grano, se hace emparvando *challchas* y *arkus*. Luego se realiza el trillado *jauqsuña* (golpeando con palos exclusivamente para esta actividad).
2. El *siji* es un modo de almacenamiento a base de totoras o de palos delgados del *qulli* (árbol nativo de la zona), o de otras especies nativas amarradas o tejidas muy tupidamente con *phala* (sogas de paja). Este *siji* tiene la forma de un cilindro. Luego, en la base del *siji* se va acomodando el contenido por capas: primero la *muña* (planta silvestre), luego la *wailla* (variedad de paja) y sobre ésta, las semillas de papas. Cuando se llena, nuevamente por encima se le cubre con *muña* y *paja*.
3. Otra modalidad de almacenamiento es subterránea y consiste en la construcción de *phinas*. Es poco practicada en la actualidad y se lleva a cabo cavando un pozo u hoyo en el suelo, en un sitio especialmente seco y frígido. La pared del pozo es “pircada” con piedras. Con posterioridad el piso es cubierto con *muña* y *waylla* y sobre estos elementos, se depositan las semillas.
4. El almacenamiento en *phyna uyus* consiste en confeccionar pequeños canchones de forma rectangular o circular, generalmente contruidos con piedras, adobes y barro, y ubicados en partes secas. Cuando llega la temporada de almacenamiento, se cubre el piso y las paredes con *muña* y *waylla*. Allí se depositan las semillas.
5. Finalmente, una última forma consiste en el almacenamiento en costales. Generalmente la mayoría de las familias eligen este modo porque es fácil de trasladar y acomodar. Los costales son prendas tejidas con lana de llama o alpaca para almacenar. Cuando las familias no cuentan con costales, adquieren sacos de plástico. El almacenamiento en costales tiene que realizarse en casas con techo de paja para mantener la semilla. Cuando se lleva cabo en una casa con techo de calamina, las

semillas se secan y pierden su vigor para la temporada de siembra. Para los granos estos sacos son considerados adecuados.

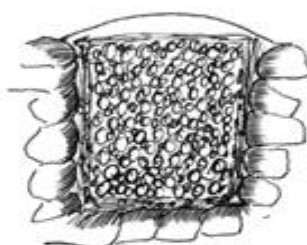
Figura 19: Dibujo de modalidades de almacenamiento



1ra. Modalidad - en Canchón



2da. Modalidad - en Siji



3ra. Modalidad - Phinas subterráneas



4ta. Modalidad - Phina uyus



5ta. Modalidad - en costales

Fuente: Dibujos realizados en 2016.

4.5.2. Transformación de productos

Los agricultores de la zona con el fin de diversificar su dieta alimentaria, así como para conservar los productos por tiempos prolongados y en algunas oportunidades cuando tienen excedentes para exponer al mercado local, han desarrollado una serie de prácticas, por medio de los cuales logran transformarlos. En el caso de la papa, elaboran la *tunta*, *tuntilla*, *chuño*, *añaphusa*; de la oca hacen *kaya* a través de la deshidratación del tubérculo y la *muray kisa* (cortar en rodajas a la oca y secado) por medio de la exposición al sol, previo fraccionamiento de los tubérculos que, por exceso de lluvia, antes de ser cosechados toman una consistencia suave.

Para obtener un producto transformado de buena calidad, los aymaras creemos que tienen que “entrar en conversación” con los factores climáticos. En la deshidratación de la papa, es necesario “conversar con la helada”, fenómeno que tiene su época de mayor incidencia entre mayo y junio. Incluso, hay que estar atento a los días más proclives a la helada: la fiesta del Espíritu o Pentecostés, el día 21 de junio, salida del *ch'iji* o pléyades, 24 de junio, 16 de julio, luna llena de junio, etc. En tales fechas se requiere observar las señas. Además es necesario señalar que habitualmente la helada cae por tres noches consecutivas, siendo la segunda noche la más fuerte. Los pobladores de Tilali tienen sus propias formas de transformar los tubérculos frescos en productos secos, según su costumbre:

Chuño. En época de selección de la papa, la producción se destina para *chuño*, *tunta* y *muraya*. Esta actividad se desarrolla en “*chuñawi*” (lugar donde se hace el chuño), espacio plano e ideal para exponer las papas para su deshidratación. Cuando las señas determinan que vienen fuertes heladas, la población en el atardecer extiende los tubérculos y vierte agua para que esta se congele durante la noche. En la madrugada se evalúan las papas expuestas; cuando no están totalmente congeladas, se recogen y se tapan con telas para que el sol no las descongele y en la tarde se extienden de nuevo y se vierten en agua. Pasadas dos o tres noches, la papa está completamente helada. Después se pisa, para sacar el agua y descascarar al chuño para que facilite su secado. Cuando es *tunta* y *muraya*, después de congelado se introduce en agua por 21 a 30 días para su fermentación y luego se expone a la helada y en el proceso de secado se pela la casca (anexo 6: fotos 85 al 88).

Uma kaya: en las parcialidades que se vienen estudiando, las familias después de haber efectuado la labor de escoger y destinar los tubérculos de oca para consumo, semilla y *kaya*, se preparan para iniciar el trabajo del procesamiento. Las ocas que presentan arrugas, manchas pequeñas o medianas, son calificadas como “sobrantes”, y por lo tanto destinadas para *kaya*, según las siguientes consideraciones:

Los pobladores que hacen *uma kaya* (elaboración a base de agua) en la zona de estudio, cuentan con sus propias *quchas* (pozas) localizadas al costado de un río o manantiales. Para procesar el producto se tiene que escarbar un pozo no demasiado profundo, de dimensiones entre 60 a 70 cm. y el diámetro de un metro aproximadamente. El tamaño depende de la cantidad de tubérculos de ocas que se han destinado para hacer la *uma kaya*. El interior de la poza es “forrado” con *waylla* (paja) lo que denominan *quñachaña*.

Las pozas en la orilla del río son elaboradas de igual manera, escarbando una profundidad y tamaño según la cantidad de tubérculos que tiene cada familia. La pared o talud de la poza subterránea es construida con piedras para que no se deslice la arena o las piedrecillas del río. Luego, interiormente es bien forrado con *waylla*, como ya se ha dicho. Con posterioridad se depositan las ocas en la poza. Algunos lo tapan inmediatamente con paja y lo aseguran con piedras para que el agua que baja por el río no se lleve las pajas y las ocas que se desea transformar.

Los que depositan las ocas en el riachuelo, lo hacen de la misma manera. Algunos las tapan inmediatamente, mientras otros esperan una semana para realizar el tapado. Esto se realiza con la finalidad de que las ocas empiecen a “endulzarse con el calor del sol”, y para “que empiece a pasar más rápido por el almacenamiento del calor en la poza”. Cabe advertir que el riachuelo sostiene un caudal de agua mínimo, de ahí que no se lleva por delante las ocas y las pajas. Las ocas permanecen en el interior de la poza de 4 a 5 semanas, dependiendo del lugar, la ubicación y exposición al sol.

Tras este tiempo, los pobladores que laboran *uma kaya* proceden a evaluar introduciendo los dedos. Las ocas pasadas muestran poca consistencia al ser apretadas con los dedos y se verifica que no se descomponen con facilidad. Las que se descomponen con facilidad son las que se han pasado, malogrado en razón al proceso de transformación y consistencia del producto.

Las ocas pasadas se retiran por la tarde, cuando el clima de la localidad sugiere que caerá una fuerte helada. Este procedimiento consiste en cubrir con *waylla* (paja) la superficie del suelo, sobre la cual se extienden las ocas pasadas en el agua. Al estar extendidas, la helada las congela y después empiezan a secarse; algunos pobladores pisan con el pie las ocas haciendo pequeños montoncitos para exprimir más rápidamente el agua de los tubérculos pasados en agua. Luego extendidas para que caiga la helada, se las deja para el secado. Cuando ya han secado, se levantan en costal. Otros los someten al viento, para escoger las *kayas* grandes de las pequeñas: las primeras son destinadas y guardadas para cocinar en las fiestas, para las visitas y para hacer chacras, mientras que las regulares son para cocinar en cualquier momento.

Los pobladores de Aynacha Huatasani manifiestan que la *uma kaya* es más harinosa, se remoja rápido, pero que se puede guardar poco tiempo, a lo mucho dos años. Después de ese tiempo “se empolilla y tiene un sabor a tierra”. Sobre la transformación de la oca hemos recogido diversos testimonios, como el de don Leoncio Vilca Sucaticona (de Aynacha Huatasani, 40 años):

Para la *uma kaya* a los tubérculos de las ocas las enterramos en la *qucha*. Las ocas buenas y sanas son destinadas para el consumo diario y una cierta cantidad para semilla. Lo guardamos en *phynas* tapados con *muña* (planta silvestre) y *waylla*. Con las ocas que sobran las hacemos *uma kaya*. Si es que haríamos *kaya* de las ocas buenas y sanas, ellas dirían “Yo me voy, a mí así me hacen sufrir”. La *uma kaya* pasa de 4 a 5 semanas en la *qucha* o poza, a veces pasa de tres semanas también. Para *kaya* ponemos ocas de menor tamaño *hacharatas* o sea ocas con manchas amarillentas, minuditas. Y si es que pasa mucho tiempo en el agua ya no es bueno. Cuando no ha pasado bien en el agua, la helada lo arregla. Así no más lo hacemos secar. Algunos las pisan para secar. La *uma kaya* rápido se remoja. De igual manera rápido podemos cocinar. De *ullucu* (papaliza) o izaño no se hace la *kaya*, solo es para consumo cuando está fresco.

Juyphi kaya. Es la oca deshidratada “pasada por la helada”. Para hacer *kaya* se destinan ocas pequeñas y medianas “agarradas con *machi*” (dañadas). Las ocas destinadas para la *kaya* son expuestas al sol durante una semana, para que se vuelvan dulces. A esta forma de endulzar se conoce como *k'assuch'ata*. Después del soleado se alistan para llevar al *ch'uñawi* (lugar donde se hace chuño – pampa).

El *juyphi kaya* es elaborado en el mes de junio, conjuntamente con el *chuño*. Los habitantes ya saben la fecha en que va a caer la helada y ellos enuncian que “cae más fuerte”

cuando sale *qutu wara-wara* (las pléyades), sobre todo en San Juan (24 de junio). Entonces, para esta fecha las llevan al *ch'uñawi*. Al llegar a ese lugar primeramente proceden a limpiar la superficie del suelo en donde se van a extender las ocas. Algunos pobladores preparan la *waylla* y sobre eso extienden las ocas. Después del extendido total, por la tarde rocían el lugar con agua para que los productos puedan congelarse en una sola noche.

Después de tres a cuatro noches de continuas heladas, las ocas destinadas para *kaya* “han pasado” en su totalidad, lo que se verifica con la mano: si al apretar se exprimen fácilmente, eso significa que “ha pasado bien la oca”. Luego hacen pequeños montoncitos y recogiendo sobre un costalillo de plástico, son presionadas con el pie (así se exprime el agua de la oca). Después del pisado, nuevamente se extienden para que puedan secarse con calor del sol. Algunos para que se sequen más rápido las voltean de un lado al otro. Cuando ya están secas, las juntan en pequeños montoncitos. Habitualmente son frotadas con la mano para quitar las pequeñas basuras que pueden estar adheridas a los tubérculos deshidratados. Una vez ya secadas, las amontonan para hacer el venteado correspondiente. Para ventear extienden mantas o *mantiyus* (tejidos hechos de lana de llama) en el suelo y ventean los tubérculos alzándolos en una *inkuña*. Poco a poco se van separando las ocas grandes de las menuditas, al mismo ritmo que las impurezas se desprenden con la fuerza del viento. Cuando lo han venteado todo, lo separan en dos partes: una parte de *kayas* grandes y otra parte de *kayas* menudas. Al momento del recojo, hacen una *t'inkha* (ceremonia de invocación):

El varón o la persona de más edad extiende una *inkuña* para colocar hojas de coca al lado oeste del montón de *kaya* venteadas, siempre con la mirada y posición hacia la salida del sol, a los dos lados de la *inkuña*. Junto a la coca hay dos tazas conteniendo un poco de vino. Cuando esto ya está preparado, los familiares y las personas presentes en el *ch'uñawi* se acercan, se arrodillan y dan gracias a las *achachilas*, empezando a mencionar los nombres de la localidad o *luwarani*, y también a Dios, Jesucristo, las Vírgenes y los Santos. Quienes han participado en la crianza de las chacras, realizan la *ch'uwa* con vino a la *pachamama* y a la misma *kaya*, mientras se dice: “Tu nuestra madre *pachamama*, tus frutos que nos has dado, que nos aguante por toda la vida, y esta es la bendición de nuestros criadores”. En seguida lo alzan en *inkuñas* poco a poco para introducir las *kayas* al costal. El que ejecuta esta acción, expresa: “Que ésta bendición de la Santa Tierra *Pachamama* me dure todo el año y que nunca se termine en mi despensa”. Una vez llenos los costales, inmediatamente son cosidos con una aguja gruesa con lana o pita, para ser trasladados a la casa. Es un día de

fiesta: la esposa o las hijas de los que han levantado la *kaya* cocinan ricas comidas. Por ejemplo, de la *kaya* hacen *kaya phuti* (sancochado), la cual se come con el caldo de pescado con bastante ají. Algunas familias suelen preparar un caldo de chalonas o de carne fresca.

Las *kayas* grandes son destinadas a la cocina en las fiestas y para hacer la chacra. En cambio las menudas sirven para el consumo diario. En época de cosecha hay mucho trabajo y se duplica la jornada: la gente se levanta a las tres y media de la mañana y se va a segar cebada, regresando a las 7 u 8 de la mañana cargados en sus llamas. Mientras tanto la mamá prepara una sopa de olluco y de izaño con *kaya phuti*. Después de haber comido nuevamente, regresan a cosechar otras chacras o a pastar ganados. Otras veces es menester acudir a las faenas comunales.

Nosotros hacemos *juiphi kaya*. Las ocas destinadas y soleadas para *kaya* las llevamos al *ch'uñawi* para hacer pasar con la helada. En ahí lo extendemos bonito sobre la *paja*. Las ocas no deben estar colocadas una sobre otra, o sea no se debe de amontonarse, debe estar extendido para que caiga la helada y luego pisamos en pequeños montones. Luego extendemos para que se seque de por sí solo. Cuando seca se hace frotos y después las volteamos. Esta actividad se realiza por las tardes, lo recogemos con una *t'inkha* tal conforme como lo decía mis padres. Ellos siempre decían primero hay que hacer bendecir con las *achachilas* como también con el mismo Dios santo todo poderoso. Después de la *t'inkha* se *ch'uwa la kaya* y luego alzamos en costales y lo llevamos a la casa. Del olluco e izaño no se hace *kaya* es para cocinar en el caldo. Segundo y principalmente de Izaño hacemos la *thayacha* (izaño sancochado y congelada con la helada). La *kaya* de izaño es muy amargo no se puede comer (don Santos Vilca Cayo, de Aynacha Huatasani, 89 años).

4.5.3. Enfermedades y plagas de los cultivos.

En la crianza de los cultivos se tienen problemas fitosanitarios causados por enfermedades y plagas, especialmente en los cultivos de papa que sufren el gorgojo de los andes (anexo 6: foto 110), y en menor medida otros cultivos como oca, izaño, papaliza y los granos. A continuación se describen algunas prácticas que se vienen utilizando en el control de plagas y enfermedades.

No utilización de pesticidas. Una mayoría de aymaras está ya convencido de que los pesticidas hacen que las “plagas” y las “enfermedades” se vuelvan más resistentes y al mismo tiempo estimulan la aparición y proliferación de “nuevas razas de bichos más agresivos”. Del mismo modo, los pesticidas provocan que los animales dañinos no solamente incidan sobre un solo cultivo como ocurría antes, sino sobre muchas otras

especies. Tal es el caso del gorgojo de los Andes que solamente era plaga de la papa y ahora ataca además a la oca, olluco, izaño y hasta a las habas. Asimismo, la aplicación de los pesticidas lo primero que provoca es la eliminación de sus enemigos naturales, por lo que se rompe el equilibrio biológico con el consiguiente surgimiento de “plagas” y “enfermedades”.

Plantando muñas (*Minthostachys spicata* o *M. mollis*). Para evitar la incidencia de las “plagas” menores, los campesinos establecen plantaciones de muña alrededor de la parcela de cultivos o en las andenerías, sabedores de que el olor fuerte y penetrante que emite esta planta, hace que el *trips* y *epitrix* no estén presentes en el cultivo.

Fumigando con zumo de plantas amargas en ñusaqata o t’amata (orín fermentado de humano). Para esta práctica, se vierte zumo de plantas amargas en orín humano que está fermentando, proceso que puede durar de uno a dos meses. Con este producto se fumigan los cultivos afectados por gorgojo de los Andes, con resultados sorprendentes.

Espolvoreando con ceniza de plantas amargas. Cuando hay incidencias del *trips* y *epitrix* (denominados en aymara como *yawa*), espolvorean a los cultivos afectados, con ceniza de plantas amargas (*qila*, *thujsa thujsa*, *tarwi*, palma real, *marqhu* o altamisa, ajenjo, entre otras), con resultados muy satisfactorios.

Cuando en el cultivo hay presencia de la *yawa* (*trips* y *epitrix*), se quema la *k’ila*, palma real, el eucalipto u otras plantas amargas y con esa ceniza se espolvorea plantas por planta y al cabo de unos días desaparece la *yawa* (don Adolfo Pomari, de Mililaya, 59 años).

En la visión andina los problemas de insectos y enfermedades se originan por el desequilibrio y desarmonización de los miembros de las comunidades naturales, que participan en la crianza de la chacra. Así por ejemplo, según Chambi (1995:120), “por realizar labores agrícolas en momentos inoportunos sin considerar las influencias cósmicas, telúricas y fases lunares”. Entonces se originan los problemas con insectos y enfermedades. Los pobladores andinos saben comprender y tratar este problema con actividades correspondientes y oportunas. Para conocer parte de su sabiduría, pongo en consideración algunos testimonios de los pobladores de las localidades en investigación. Es el caso de don Rolando Pomari (de Mililaya, 70 años):

Cuando la chacra está con rocío *sulla* no se debe entrar, ni tampoco se debe manosear. Si entramos a la chacra cuando está con rocío se presenta las enfermedades de *machi* y éstas son dos clases: *q'illu machi* y *ch'iar machi*. Cuando entramos a las chacras a sacar a la *qiya ch'uqi* (papa silvestre), estamos haciendo entrar frío a las matas de los cultivos, es decir las matas ya están entrando a tuberizar.

También nos informa sobre la presencia de gusanos doña Rosa Larico Pilco (de Mililaya, 49 años):

En la chacra de la oca no se debe entrar en el momento de la tuberización. Si lo hacemos eso con fines de sacar hierbas silvestre estamos invocando a los gusanos delgados llamamos *apill - laq'u* (gusano de oca). Es parecido al gusano de papa y cuando estos gusanos entran al tubérculo ya no se puede hacer nada. Lo único que sería es escarbar.

Sobre los “*machis*” tenemos el testimonio de Victoriano Sucaticona de Aynacha Huatasani de 49 años:

Los *machis* aparecen cuando alguna persona ha entrado en rocío por la chacra de los tubérculos. Otra enfermedad que se presenta es la *mirkha* (manchas de los tubérculos), esto se presenta por lo común cuando el animal entra a la chacra. *Q'illu machi*: suele aparecer también cuando hacemos pasar la época de la cosecha. *Ch'iar machi* o *qhisimi machi* aparece cuando la chacra es sembrado con guano de corral, el guano de vaca es muy dañino, aparece también cuando se saca hierbas silvestres en *sulla*. Las *sullas* son dos: *jallu sulla* (rocío de la lluvia) y *phajsa sulla* (rocío seco). Agregaré sobre los gusanos: Los gusanos también aparecen cuando algunas personas han entrado a la chacra. No hay que tocar ni manosear las matas de tubérculos cuando están tuberizando, por eso sus tubérculos son menudos. Para evitar de los gusanos hay que espolvorear con ceniza fresca de (bostas) y no de eucalipto, cuando la chacra está en rocío.

Sobre el daño de los zorrinos aprendemos de Alicia Trinidad Larico (de Mililaya, 55 años):

El zorrino es el que abusa a las *engreídas o mestizas* (ocas), a los surcos se los destruye, los zorrinos buscan *laqatu* (gusano), hay años que total siempre sabe malograr. Cuando abusa mucho a la chacra hay que hacer *chaku* (caza). Yo he chapado una vez en época de carnavales, me lo he degollado como a un carnerito. Tiene dos bolsas de orín: una de las bolsas es para defenderse y otra orina apesta bastante y con cuidado no más se saca, su carne es muy medicinal para las enfermedades de TBC. Y su cuerito lo cortan en pedacitos y le amarran con una pita a las plantas de ocas, encargándole con una *t'inkha* y diciéndole: "Tú de aquí para adelante vasa atajar, lo avisas a tus compañeros que cuando vengan le dices que se vayan, porque le puede pasar igual que mí". Y efectivamente ya nunca más ha vuelto a abusar a mis ocas. Otras familias a sus parcelas de oca le riegan con agua de pescado en los surcos. Dicen eso también es bueno.

Cuidar de las enfermedades es cuidar la seguridad alimentaria. Esto implica que en la crianza de la agrobiodiversidad, la comunidad humana esté dotada de la voluntad, alegría y fuerza necesarias para transmitir a las distintas crianzas estas energías, de manera que las plantas y animales respondan de igual manera en la producción.

4.6. Consumo de alimentos

Los productos cultivados y transformados que se consumen en las comunidades aymaras son nutraceuticos, es decir cada variedad tiene elementos nutritivos y terapéuticos diferentes y en proporciones variables en comparación con otras. Para la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI, 2008) esto supone “una visión de futuro y el camino para la producción, comercialización e innovación de productos elaborados a partir de plantas medicinales que contribuya a desarrollar económica y socialmente la región andina”. Los productos cultivares e industriales son consumidos por las familias campesinas como una dieta de acuerdo a las épocas del año; en la época de lluvia (entre enero y marzo) se consume más verduras, mientras que en la época de helada (mayo a julio) se come más chuño complementado con papa y *charki* (carne de alpaca, llama y cordero expuestos a la helada y secado). En las fiestas patronales, en las ceremonias rituales, en el matrimonio y en reuniones comunales diversifican su dieta alimentaria.

Cuando en algunas campañas agrícolas hay una producción elevada o excepcional de tubérculos o granos, las familias criadoras trasladan sus productos a los mercados locales para la venta y con el beneficio adquieren otros productos como arroz, fideo, azúcar y otros. Cuando el precio de la papa es bajo en el mercado, las familias criadoras de las semillas tienen como estrategia, la elaboración de la papa en *chuñu*, *tunta* y *tuntilla* para luego almacenarlos para la venta y el resto se guarda para consumo. La visión de los aymaras no es sacar a la venta la totalidad, sino prever alimentos para la familia nuclear. La productividad y el mercado son prioritarios en años de poca producción agroganadera. Entonces los miembros de la comunidad migran a las ciudades o a la selva para trabajar y conseguir dinero para adquirir alimentos para la familia. Lo importante para los aymares son la seguridad alimentaria y el bienestar de la familia. En el contexto del poblador Tilaliño no solamente la agricultura es prioritaria; sus actividades son multidimensionales y tienen como propósito satisfacer una heterogeneidad de necesidades. En la época de la cosecha de papas, se venden a los intermediarios que llevan los productos a los mercados de Puno, Arequipa y Lima. En los últimos años las variedades nativas tienen una notable aceptación en los mercados y alcanzan un precio mayor que las papas híbridas. Las papas regulares y menudas son destinadas para semilla y transformación. Doña Rosa Larico, de Mililaya, de 49 años nos cuenta:

Lo que produce es para mercado y nosotros no podemos quedarnos con toda la producción de la papa, se vende para cubrir gastos educativos de nuestros niños. Lo sobrante lo destinamos para semilla y hacemos chuño, *tunta* y *tuntilla*.

También es necesario señalar que las familias del medio rural almacenan los productos como granos, *tunta*, *tuntilla*, *chuñu*, *uma kaya*, *juiphi kaya*, *añaphusa* (papas transformadas), *k'isa* (papas cortadas y secadas) para consumo y venta. La alimentación diaria tiene como base los productos agrícolas cultivados y también los adquiridos en el mercado. Esto se complementa con algunas plantas naturales que abundan en época lluviosa, como las *ch'iwas* (hojas tiernas de los parientes silvestres y cultivadas), raíces, tallos y frutos silvestres que son utilizados en la alimentación campesina.

4.6.1. Visión de los alimentos en la población aymara

En la visión andina, a la vida misma se la considera como un tejido, en el cual los alimentos vienen a constituir una parte que denominamos la *qipa* (trama), es decir, la que da forma al cuerpo de cada ser vivo. Según Chambi, “estas *qipas* nos proporcionan las plantas y los animales que criamos” (1999:10). Como han sabido ver algunos estudiosos, “los alimentos en el mundo andino son también la *madre* que cría a la comunidad humana” (Chambi y otros, 2000:221). Es por eso que los campesinos no dejan caer al suelo ni un solo grano, como tampoco pueden pisotearlo. Creemos los aymaras que las comidas suelen llorar, porque también son personas. Cuando no se trata con cariño y respeto a los alimentos, “se van a otros sitios en donde reciben mejor trato”. Por eso, las familias conversan con los productos cosechados. Don Feliciano Mamani Poma (de Mililaya, 50 años) nos ilustra:

A la papa tenemos que hablarle en carnavales, cuando estamos sacando de la mata diciendo: “tú me vas a llenar mi estómago; ya no me vas a hacer dar hambre”, para que la papa produzca bastante, mi abuela cocinaba papa nueva con pescados.

El poblador aymara, a la hora de tomar sus alimentos, primero se quita el sombrero e invoca a las deidades para que la comida sea beneficiosa para el cuerpo. Tampoco suelen hablar en el momento de consumir los alimentos, porque manifiestan que “las palabras se pueden comer a los espíritus de las comidas”, es decir, que los espíritus de las comidas se

pueden evaporar. De la misma manera, “las comidas lloran cuando se les hace caer al suelo y no las recogen o cuando se las pisotean, sobre todo las papas que tienen bastantes ojos”. No es razonable que las papas sean peladas y expuestas a la helada para el chuño sin un previo ritual de permiso. Por otro lado los alimentos cocidos siguen siendo vivos, por eso los aymaras manifestamos que el fiambre llora cuando se malogra o se deja caer al suelo.

Mi abuela me decía: no hay que tirar al suelo al tostado (trigo o habas) si no van a llorar, más bien la quinua y cañihua está destinado para llorar porque siempre cae de cualquier forma al suelo. En algunos años no sabe haber *qala trigo* (cebada sin espiga). En ese caso sabemos tostar cebada y para consumirlo tenemos que frotar un poco, porque la cáscara de la cebada limpia nuestro estómago (Alicia Trinidad Larico, de Mililaya, 55 años).

Cuando uno es invitado a comer, mencionamos los aymaras que “no se debe negar, si uno se niega en algún momento, ya no aceptará acompañarle en la vida, porque ha despreciado”. Los alimentos para los pobladores de Tilali son machos y hembras, son *qipa* (tramas) delgadas y gruesas, secas y frescas. Los alimentos machos son los granos y las hembras son los tubérculos, pero dentro de la papa también hay machos y hembras. En este caso las papas *luk'i* (amargas) son los machos y las *saya o qhini* (papa dulce) son las hembras. Las *qipas* gruesas son los granos (cebada, cañihua, quinua, maíz) y los productos transformados *chuñu*, *tunta* y *kaya* y las *qipas* delgadas son la papa, oca, olluco e izaño, es decir todos los productos frescos. Los alimentos secos son todos los granos y los productos transformados. Son frescos los tubérculos (anexo 6: fotos 89 al 93), las hortalizas y las plantas que se usan como condimentos o aromáticas. Estos no se pueden guardar por mucho tiempo. En definitiva, estamos de acuerdo con Terrones (1999:31) cuando afirma que “en la comunidad los alimentos son *qipas* y así mismo estas son consideradas como personas y más aún como las *wak'as* (deidades) que nos crían y como quiera que sean personas de la cosmovisión, también saben comer”. Santos Vilca Cayo (de Aynacha Huatasani, 89 años) lo expresa así:

Antes de almacenar los frutos en la despensa siempre debemos preparar atado ritual y esta se debe colocar antes de almacenar, cuando se terminan los productos ya no va a haber el preparado del ritual, solamente la lana no más podemos encontrar. Entonces ¿comen o no los productos?. Al acabarse el *sijhi* (forma de almacenamiento) ya no sabe haber coca, ni *sayiri* (feto de llama), ni las misas. Entonces ¿quién puede comerlo o quien puede entrar o acaso el ratón se lo ha comido?, Nada entra, por eso se dice que los productos comen.

4.6.2. La despensa (almacenamiento)

La despensa es considerada una habitación sagrada donde se guardan los alimentos y las semillas. La despensa está a cargo de las señoras, porque ellas son las que congenian y conversan mejor con los productos. Tanto la mujer como los frutos son considerados como hermanas dentro de la cosmovisión aymara. Por eso se comprenden mejor y entre ellas se cuidan. Creemos los aymaras que las mujeres “por naturaleza son más respetuosas y delicadas, por eso crían a los alimentos con bastante delicadeza”; mientras los varones “son más inquietos y traviesos que no tienen cuidado en el uso de los alimentos, por esta razón fácilmente no es permitido que los varones estén a cargo de los productos”. Además, a los varones no los dejan ingresar a la despensa porque participan en los entierros y en el acomodo de los cadáveres en los ataúdes. Así, “con esos ojos que ha mirado a las almas, pueden mirar a los productos y esto hace que estos se pudran o se malogren fácilmente y muy especialmente los tubérculos”.

Ahora bien, la despensa no solo es un lugar para guardar los alimentos y las semillas de la comunidad; también es el sitio donde se guardan los *recados* (comidas de las *wak'as* y de la *sallqa*) y estos tienen su sitio al igual que la *kumana* (que es el atado ritual de los productos) para que todos los productos puedan guardarse bien y durar el tiempo requerido, lo que de por sí indica que la despensa es un lugar sagrado. Según Sabino Cutipa (1998:120), “se guarda con coca, *llamp'u* (sebo de llama) y flores. Estos recados mantienen la abundancia y la armonía de la despensa, por eso se dice que la despensa es el lugar que acumula la herencia (acumula productos), pero en la despensa hay cosas que no se deben tener, tal es el caso de la *q'urawa* (honda), porque éstos pueden espantar los productos o hacer que se terminen rápido”.

Cuando se guardan los productos en la despensa, siempre se hace de una manera ritual, ya que de ello dependerá que los productos “nos acompañen hasta la próxima cosecha” o en su defecto nos abandonen antes de tiempo, creando problemas en la alimentación de la familia.

La despensa siempre está a cargo de las mujeres, por eso ellas se llaman *Ispallas*. A ellas confiamos todo. Mientras nosotros los varones somos *q'alas* (pelados o sin nada), nos ausentamos de la casa en cualquier momento, las mujeres siempre están en la casa (Victoriano Sucaticona, de Aynacha Huatasani, 49 años).

Otro tanto dice doña Alicia Trinidad Larico (de Mililaya, 55 años):

La despensa siempre está en poder de las señoras. Las señoras se llaman *uta junt'uchiri* (que calienta la casa), ella es patrona o dueña de la casa, ella cuida todo los alimentos y también otras cosas.

Los hombres, por el contrario, son menos cuidadosos:

¿Por qué a los varones no nos confían la despensa? Porque los varones somos por naturaleza muy traviesos o intranquilos, a veces entramos a la despensa silbando o dentro de la despensa algunos tocamos instrumentos musicales de viento. Eso no es bueno, a los *manq'a* (alimentos) los espanta *phusanukiwa*, mientras las mujeres no hacen esas travesuras, o sea ellas por naturaleza no silban ni tocan los instrumentos musicales (Julio Larico Pilco, de Mililaya, 50 años).

En los últimos años, se han producido cambios en la manera de almacenar los productos, pero no se ha disipado la consideración de la despensa como un lugar sagrado:

A la despensa nosotros llamamos en aymara *jach'a uta* (cuarto sagrado), es un cuarto aparte, en esa despensa ponemos todos los alimentos y otras cosas de la casa. Hoy en día los alimentos ya no guardamos en *sijhi* (una forma de almacenamiento utilizando esteras de totora o de palizada), sino solamente guardamos en costales o en sacos de material plástico, sobre todo la quinua, la cebada, *q'ara* cebada, cañihua y chuño. Antes los abuelos los guardaban en trojes (Santos Vilca Cayo, de Aynacha Huatasani, 89 años).

4.6.3. Las comidas como señas

En la visión andina todo es conversación y los alimentos no están al margen de esta conversación. Es por eso que las familias campesinas tienen que estar al tanto de las comidas que preparan para diferentes motivos, sean estas para viajes, para el matrimonio, para rituales diversos, para las fiestas, etc. Afirma Gordillo (1998:71) que “las comidas a uno le van diciendo si el viaje por ejemplo será satisfactorio o en el matrimonio a la pareja le irá bien o en el ritual del empadre de los animales; la comida según la cantidad les dirá si tendrán éxito o no en la fertilización de las alpacas, en el logro de los colores, entre otras”.

Para el Viaje. Existen señas que van indicando a las personas, la forma y el momento en que deben realizar un viaje. Sabiendo que las señas indican que en el camino pueden ocurrir imprevistos negativos, se puede saber con antelación lo que no conviene a la vida.

La *k'ispiña* (panecillo de harina de quinua) tiene bastante significado; a pesar de que se lava bien la quinua sigue amargo, eso significa que no estaremos bien o escucharemos algunas habladurías. cuando al momento de hacer se cae al suelo, eso tiene significado

que en el viaje se puede tener problemas, pérdida de dinero u otros. Cuando la *k'ispiña* no ha cocido bien o es amargo es para que en el viaje va ir algo mal; cuando el *k'ispiña* lo echamos de la olla a la *unkuña* (mantel confeccionado con lana de llama o alpaca) aparecen pegados con *jichu* (paja), eso significa va haber *llaki* (pena). Así también las tortillas de quinua saben bien, cuando se fríe sale doradito, eso significa para que el día va estar bien. Así el preparado de las comidas saben bien (Manuel Pomari Larico, de Mililaya, 60 años).

Para la salud.

Los panecillos de quinua sirven efectivamente para conocer múltiples cuestiones, entre ellas aspectos relacionados con la salud o la enfermedad que afectará a los pobladores, como nos explica don Baltazar Sucaticona (de Cucuraya, 61 años):

Hay diferentes formas de hacer la *k'ispiña* (panecillo de quinua), en la fiesta de hábeas Cristi (mayo), antes del 24 de junio, se hacen gentes en miniatura de la masa con sus características particulares de los que viven en la casa y a todos los familiares. Luego hacen cocer a vapor. Una vez ya cocido se hace enfriar. Después lo arrojan haciendo pasar por encima de la casa y si al otro lado de la casa llega quebrado, entonces eso significa que va a morir. Cuando llega rajado eso significa que se enfermará y cuando cae intacto es para estar bien. Eso es verdad.

4.6.4. La fiesta de los alimentos

En la cultura aymara, las *qipas* (alimentos) tienen su fiesta, particularmente en Pentecostés. “En esta fiesta se hace la *ch'uwa* y *ch'alla* a todos los productos que se encuentran en el almacén y muy especialmente a las *mamatas* (productos fasciadas) y productos de tamaños excepcionales (grandes)” (Chambi, 1995:58). En algunas parcialidades “en la fiesta a las semillas se acostumbra hacer la *ch'alla* y *ch'uwa* (esparcir con sangre de cuy), porque esto implica transmitir la energía para una mayor reproductividad”. Otros hacen la *wilancha* con llama o alpaca. El lunes de carnaval se hace la fiesta de *jatha katu* (cosecha de los primeros frutos). En la mañana, la autoridad de la parcialidad prepara un asado de chanco y luego se reúnen las familias con un conjunto de *lawa phusa* (especie de quena grande). Todos llegan con su *kumana* (atado ritual) y se van conjuntos, de chacra en chacra, para sacar los primeros frutos. Llegando a la chacra escogen la mata más madura y grande. Poniendo serpentinas hacen el sahumerio con incienso. Las mujeres son las encargadas de esta actividad. Cuando sacan la papa nueva declaran: “va a haber semilla para la campaña siguiente” y besan las nuevas papas. Al medio día comparten el asado con todos los acompañantes. Después de almuerzo, ya en la tarde, bailan todos alegres y satisfechos. La fiesta no termina en un

solo día. De hecho dura toda la semana; se bebe licor y se baila *qurawasiri* como signo de alegría por los éxitos de sus sembríos.

En la fiesta del Espíritu (fecha movable entre los meses de mayo y junio), los habitantes “realizan fiesta a los productos” en sus casas, lo mismo que hacen la autoridad comunal. Alguno suelen degollar una llama u oveja y hacen *kanka* (asado) y a los productos “hacen la *ch'uwa* con la sangre de animal degollado”. Esta fiesta es necesaria para dar inicio a la selección de las papas para chuño, consumo, tunta, tuntilla y para semilla. Los pobladores aseveran que antes hacían la misma fiesta cuando recogían chuños y tuntas del *chuñawi* (lugar donde se hace el chuño). Cuando los chuños ya están listos para ventearlos, necesariamente el varón de mayor edad tiene que realizar una *misa*, como forma ritual de agradecimiento a la colectividad natural. Asimismo hacen *warpuntaña* (atar) con soga hecha de lana de llama o alpaca. Esto lo realizan con la finalidad de que los espíritus del chuño no se vayan a otros lugares. En concreto, se hacen dos *chuñu qanas* (montones) y a estas *qanas* se le dan besos, pidiendo permiso. Finalmente se hace un sahumerio con incienso y se *pijcha* bastante coca. También se bebe vino, siempre invocando y agradeciendo a los deidades criadoras. Finalmente “ensacan” para su traslado y almacenamiento.

Otra costumbre que se realiza en fechas como Espíritu, Pentecostés y San Juan (24 de junio), es hacer masa de harina de quinua para confeccionar una diversidad de miniaturas como chacras, chuño *sijhi*, *ch'uqi phina*, incluso animales como ganado vacuno, ovino, porcino y animales menores. El objetivo es claro: que se multipliquen los ganados y los cultivos en la campaña venidera (anexo 6: fotos 99 al 101).

4.6.5. Los alimentos de la comunidad

Tal como habíamos señalado en el epígrafe anterior, los alimentos para la comunidad son considerados como *qipas*, es decir, como la trama que teje el organismo humano. Sin estas *qipas* el cuerpo físico de las comunidades humanas no se mantendría.

Además, es necesario señalar que todo tiene su momento, y así no se deben consumir todos los alimentos en cualquier instante o cuando a uno le venga en gana, ni tampoco producir artificialmente para cualquier época, ya que la madre naturaleza sabe qué producto es necesario para cada momento y “según eso nos proporciona”. Así, por ejemplo, las familias nos aseveran que la *thayacha* (productos congelados con la presencia de helada) se deben consumir a partir de Espíritu (fiesta movable - fines de mayo o principios de junio) y hasta la fiesta de la Mamita Carmen (16 de julio). En el caso de los productos que nos proporciona la *sallqa* (silvestre), como tallos, raíces, hojas y frutos, se deben consumir a partir de Navidad (25 de diciembre) hasta la fiesta de Pascuas. Sobre el tema, nos informa don Nicolás Viamonte Quispe (de Mililaya, 65 años):

Cuando éramos niños pasteábamos a las ovejas en las pampas. En la época de helada sabemos sacar *k'uchuchu* (tubérculos pequeños parecidos a la zanahoria) de las *qutañas* (lugares húmedos) de las partes secas para comer, eso era costumbre. En la época de *jalandpacha* (comienzo de la época de la lluvia) junto con el verdor aparecen frutos silvestres como el *sank'ayu* (variedad de cactácea) que es muy bueno para la fiebre, el *llulluchi*, *wariñuñu* (raíz parecida a la zanahoria), *sik'i* (especie de lechuga), todos estos se comen así no más. También sabíamos sacar *qawsillu* (goma de mascar), para mascar algún rato y también recogíamos huevos de aves como de centinela, *pukupuku*, de perdiz para cocinar en casa unos bocaditos. Eso no es todo, los frutos y huevos silvestres los llevábamos a la fiesta de Reyes (6 de enero) a Conima para vender en la feria de miniaturas.

Las *qipás* (anexo 6: fotos 89 al 106), por ser consideradas como personas criadoras, también “pasan cargo” y en este sentido cada producto criará a la comunidad humana. Por esta razón las familias de cada comunidad consumen cada *qipa* en cantidades considerables en los momentos en que se cosechan sus diferentes cultivares. Esto no quiere decir que en el resto del año ya no se alimenten de estos productos, porque en sus despensas (almacenes) siempre habrá de todo, ya sea fresco o transformado. Sin embargo, en otros momentos el consumo baja en cantidad (cuando ya no es época de cosecha).

En las parcialidades se observa que en los meses de agosto a noviembre se consumen más productos secos, y así la alimentación está circunscrita mayormente al consumo de chuño, *kaya*, *waña kaya*, *tunta*, *tuntilla*, granos (habas, arveja, maíz, quinua, cañihua, cebada, trigo) *chalonga*, *ch'arkhi* y otros productos provenientes del mercado y complementados con frutas provenientes de la ceja de selva, que en conjunto son alimentos de alto valor nutritivo y a la vez medicinales. El hábito alimentario de las familias campesinas ha cambiado por la presencia de los productos industrializados.

La gente antes no conocía azúcar ni fideos, estos productos son de ahora, solo preparaban sus alimentos con las *ch'iwas* (hojas tiernas de algunas plantas utilizadas como verduras), pescado, habas, ulluco, quinua, cebada, ara, mostaza, maíz. De la quinua se preparaba mazamorra, *k'ispiña* y la *thajti* (tortillas) eran para los momentos más importantes como entierros y matrimonios. Ahora la gente de este tiempo sólo busca lo fácil. En parte la escuela tiene la culpa porque desde niños les enseñan a consumir alimentos provenientes del mercado en el desayuno escolar. Por eso dirán: los tiempos cambian (don Nicolás Viamonte Quispe, de Mililaya, 65 años).

Es necesario hacer resaltar que para las diferentes instituciones, ya sean estatales o privadas, la población del medio rural siempre está desnutrida y se vincula con la pobreza. Son muchos los diagnósticos que justifican esta aseveración. Según INEI (2018) en 2017 en Perú “se observa que la pobreza aumentó en 1,0%, que equivale a 375 mil personas pobres, más que en el año 2016”. Es decir los necesitados y marginados del país aumentan. Se consideran pobres extremos a todas aquellas personas que gastan sólo en alimentos 183 soles mensuales o menos. Una “canasta alimentaria básica” comprende el consumo de alguno de los 110 artículos alimenticios y que proveen las calorías mínimas que necesita una persona para subsistir. Para la sierra rural esto es más grave, pues se calcula que en promedio el hombre andino rural gasta sólo 161 soles mensuales para comer. A la margen de las observaciones realizada por INEI, el poblador andino no mide su subsistencia solo en términos calóricos y se ocupa de las contingencias que rodean la producción no solo para alcanzar un número determinado de calorías, sino que estas sean de un tipo específico. Así, por ejemplo, la helada es de suma importancia en la vida de la comunidad y de la *sallqa*, porque interviene en la maduración de los granos y de los tubérculos. Con la helada los productos cuajan o maduran bien y son agradables y apetecibles. En estas condiciones los productos ya se encuentran completos para nutrir a la comunidad humana y a los animales. Sostiene Gordillo que “la participación de la helada no solo es importante en la crianza de plantas, sino que también es igualmente necesaria en la crianza de los animales, porque este elemento hace que los animales engorden y sobre todo en los meses de mayo a julio alcanzan su máximo peso, igualmente en ese periodo los miembros de la comunidad también se encuentran con bastante vigor” (1998:59). La helada también es importante en la transformación de los productos agropecuarios, como el caso de la elaboración del *chuñu*, *tunta*, *tuntilla*, *wañakaya*, *chaluna*, *ch'arkhi*, *thayacha* de oca y izaño soleada (tubérculo sancochado y expuesto a la helada) y otros. No sólo se someten a ciertos fenómenos atmosféricos con la finalidad de guardar o conservar los productos por más tiempo, sino también para que los productos

elaborados sean más nutritivos y a la vez se vuelvan medicinales, porque en ellos se concentra la fuerza o la energía del sol, de la luna, del viento, del aire, de las heladas y otros elementos. Esta relación, pensamos los aymaras, no puede ser explicada por la ciencia.

Al mismo tiempo los procesos de transformación de las *qipas* hacen que indirecta y simultáneamente se críe en ellas elementos curativos mediante la fermentación de los productos que previamente han sido expuestos a las heladas, por lo que estas *qipas* son altamente nutritivas y a la vez medicinales. Muchos aymaras tenemos claro la bondad de la manera de crianza, como atestigua, por ejemplo, doña Rosa Larico Pilco (de Mililaya, 49 años):

Desde siempre, nosotras las mujeres después que damos a luz a nuestros hijos, comemos nuestro caldo de chuño con arroz y carne fresca, pero sin sal. Esto nos cura nuestras heridas y además nos alimenta bien, por eso nos recuperamos muy fácilmente. Si no hubiese chuño, ¿qué sería de nuestra vida?

No tiene sentido para los aymaras medir la correcta alimentación sólo en términos de calorías: los alimentos nutren, pero también curan:

La *thayacha* de oca, izaño, papa es nuestra *qipa* que nos cura y nos alimenta, es muy necesaria para la vida. Si uno quiere recuperar su fuerza, engordar y curarse de muchos males. La *thayacha* es considerada como *lluqu liki* (cebo de corazón) (Nicolás Viamonte Quispe, de Mililaya, 65 años).

El agua también es otro elemento de la naturaleza que diariamente interviene en la alimentación de la comunidad humana, en la crianza de plantas y de animales. Participa en el restablecimiento de los desequilibrios del organismo de las personas, y así cura enfermedades. Para ser medicinal, el agua debe proceder de los manantiales en donde la vida fluye y se manifiesta claramente, es decir, debe ser “agua viva y no agua contaminada”. Además, es necesario indicar que para que el agua sea un alimento y medicina para una serie de enfermedades de origen diverso, debe “hacerse *sirina*” (exponer al agua toda la noche) y luego ser bebida muy de madrugada (de una a cuatro de la mañana). En el peor de los casos, hay que ingerir el agua siempre antes de que salga el sol, si se quieren aprovechar sus propiedades curativas. Hace tiempo recogimos el testimonio de Exaltación Cañazaca Limachi (de Patascachi, 50 años):

Nosotros cuando hacemos un pozo de agua, primero hacemos la *ch'uwa* (echamos con vino), al lugar donde vamos a sacar agua. Nunca se echa el alcohol, porque eso hace desaparecer al agua, ni se usa barreta sino pico y pala. Es que una vez la hemos medido con barreta y ya no salió el agua (Apaza, 1998:26).

4.6.6. Turno de los alimentos

En la visión de las familias aymaras, los alimentos se turnan para alimentar a la comunidad. Entre ellos conversan y se ponen de acuerdo para alimentar a las familias en determinadas épocas del año. Es por eso que en algunos años baja la producción de papa, porque “no está en su turno”, mientras los granos aumentan en su producción porque “están de turno”. Hay épocas en que los frutos criados por la comunidad humana escasean. Entonces la *sallqa* (naturaleza) interviene en la crianza, ya sea para complementar, suplir o sustituir esas deficiencias. En ese momento a los frutos de la *sallqa* les toca su turno. En esas circunstancias la comunidad humana se sirve de los productos de las chacras criadas por los *achachilas*.

En año seco (año con poca lluvia) sabe haber bastante quinua, mientras en año de lluvia hay papa. También en años de helada papa *luk'i* (amarga) da mejor, porque es muy resistente a la helada. Pero también en años de lluvia no sabe haber producción en las pampas, porque hay mucha agua y los inunda a las chacras, solo hay en los cerros no más. En cambio en años de sequía en las pampas también hay papitas, cebada y otros sembríos (doña Rosa Larico Pilco, de Mlililaya, 49 años).

Así como la madre naturaleza da cada fruto de acuerdo a cada época, así también la comunidad humana en cada época de su vida requiere también de alimentos que para ese momento son necesarios. Por eso es que dentro del *pacha* (entendido como microcosmos) se establece un equilibrio, una sintonía, un tono y una vibración acorde a las pulsaciones de la madre naturaleza y de acuerdo al momento en que cada cosa se necesita. Así mismo para los acontecimientos especiales de la vida del hombre, también se requiere de alimentos o *qipas* especiales para que la vida fluya normalmente.

Sabemos que en la visión andina, todos los elementos que conforman el ayllu son personas que saben criar. Así mismo cada uno de ellos tiene momentos de gran vitalidad y otros de descanso. Por otro lado, es importante señalar que en la organicidad del ayllu cualquiera de ellos puede liderar en su momento y “pasar cargos o turnos” en la crianza

de la vida de la comunidad humana y del resto de los miembros que lo conforman. Así pues, en la crianza y la continuidad de la vida, todos participan y “todos pasan cargo o turno en su momento”. Al mismo tiempo organizan a la comunidad humana, para que la regeneración del pacha se recree y se renueve de acuerdo a los momentos en que a cada uno de ellos le toque. En este caso, hablando de las *qipás*, cada una de ellas criará “cuando es su momento”, pero teniendo en cuenta que esta crianza siempre es mutua y a la vez total. Por eso en la regeneración y la crianza de la vida, no solo participan las plantas y animales que cría el hombre, sino que también participa la *sallqa*, o sea la chacra de los *achachilas*, proporcionándonos frutos, raíces, tallos, hojas, carne, huevos, entre otros. Cada uno de ellos interviene en su momento en la alimentación de la comunidad y de las deidades. Los productos que proporcionan los *achachilas* también constituyen el fruto de una crianza recíproca. La *sallqa* y la madre naturaleza (o *pachamama*) proporcionan sus frutos de acuerdo a los momentos en que cada alimento o *qipa* es necesario para la comunidad y en este sentido cada alimento “pasa su turno” según como se comporta el *pacha*.

Los productos son igual que nosotros, así como nacemos, crecemos y envejecemos, entonces los productos también se envejecen. La papa y *lampaya* (oca) son esposos y conversan diciendo tú y yo los acompañaremos a las familias, después a la *chuqupa* (habas) y a los *much'us* (granos) les tocará acompañarles (don Baltazar Sucaticona, de Cucuraya, 61 años).

A partir de los carnavales ya se consumen los frutos de la chacra; sacamos de las matas ya maduras a las papitas para cocinarlos, las tenemos que sancochar y consumir con queso o con *ch'aku* (arcilla comestible). Luego aparecen las habas verdes: a esto se consume la medida que va madurando en la chacra, los niños y adultos consumimos en algunas veces crudo, luego aparece las ocas y los izaños; de ellos se prepara caldo de izaño y sancochado también y la oca se consume crudo y es muy agradable cuando es soleado. El izaño es medicinal para próstata. Finalmente la quinua llega a madurar y se arranca las maduras y se hace secar para preparar el *pisqi* (quinua graneada). Esto se consume con leche especialmente en la fiesta de pascua (abril), así no más consumimos a nuestras *qipás* (don Mauro Godoy Hanco, de Mililaya, 50 años).

4.6.7. Comidas que no deben comer los niños

¡Cuán grande es la sabiduría de los habitantes de las parcialidades, sobre la crianza de sus hijos! El aymara sabe por qué viene un hijo al mundo, por eso tiene que saber cómo criarlo, con qué productos alimentarlo y en qué momento dar uno u otro. En esta crianza los padres van formando un nuevo ser y hacen partícipe al niño desde temprana edad de los diferentes quehaceres de la vida de la comunidad. Las familias del medio rural,

especialmente las madres, son bastante cuidadosas y muy precavidas en la alimentación de sus hijos, principalmente cuando el niño está en pleno crecimiento y desarrollo. Consideramos los aymaras que existen alimentos que forman el carácter de las personas desde temprana edad y otros alimentos muy conocidos que los niños no deben comer. De lo contrario pueden crecer con ciertas deficiencias como demorarse en hablar, mostrar tartamudez o quedarse mudos, flojos o ser nerviosos. Algunos de ellos por comer ciertos órganos de los animales “pueden ser chismosos, se emborrachan muy rápido cuando sean adultos, o roncan feo al dormir”. Asegura Santos Vilca Cayo (de Aynacha Huatasani, 89 años) que:

los niños no deben comer *sullu q'ara* (feto sin lana de cualquier animal), porque cuando ya son grandes, son nerviosos y pueden temblar al conversar con la gente o cuando van a las ciudades o al hacer algunas gestiones en las oficinas empiezan a sudarse y ponerse nerviosos. La cabeza de la gallina tampoco deben comer los niños, porque cuando sean grandes pueden emborracharse muy rápidamente, ni el cuello de la gallina se come, porque cuando está mareado caminaría como una gallina.

También don Francisco Vilca Sucaticona (de Aynacha Huatasani, 60 años) sabe qué alimentos no deben utilizarse en la crianza de los menores.

Cuando yo era niño siempre sabían hablar que la cabeza del pescado no debe comer el niño. Los hijos varones cuando son grandes rápido pueden emborracharse. De la misma manera cuando cocinamos caldo de cabeza, la lengua no se da a los niños, porque pueden ser chismosos o mentirosos. El seso tampoco deben comer los niños, porque cuando realizan esfuerzos grandes o cuando van al cuartel pueden sudar demasiado. Cuando un niño es tartamudo hay que dar de comer el testículo cocido del chanco negro.

Los niños no deben comer la parte de la cola de oveja porque en su futuro “pueden ser sin suerte, sin nada, pobre”. Tampoco comen la nariz del chanco porque los niños pueden ser mocosos. Ni la leche cruda de la vaca, porque “cuando sea adulto será pesado”. Así, pues, hay un sinfín de alimentos proscritos para los menores.

Otros alimentos, por el contrario, son singularmente aptos. Cuando se muele la quinua en *quna* (moledora de piedra) (anexo 6: fotos 96 y 97), los aymaras observamos que “algunas quinuas no se dejan moler, se escapan, a esas quinuas se les da de comer a los niños para que siempre sean libres en la vida y triunfantes”. De la misma manera, se les debe dar la carne con hueso *muqu* (tróclea) para que sean “listos y puedan recorrer en cualquier parte del mundo”. Las mujeres deben consumir la *jakaña* (placenta) de los ganados para que no tengan dolor en el momento de parto. A las niñas no se les debe dar

de comer alimentos preparados con la sangre de corderos u otro animal. De lo contrario pueden tener mucha sangre en su menstruación. Tampoco “a los varoncitos pues podrían ser tontos o mudos”.

El *k'ispiñu* caliente no debe ser consumido por los niños: les genera mucha hambre y se hacen incontrolables. Las mujeres cuando amasan *k'ispiñu* con cal no deben salir de la cocina, porque de lo contrario “el mal viento las agarra” y podrán perder las cualidades de preparar el *k'ispiñu* (anexo 6: foto 96 al 100). La población generalmente no sufre de gastritis, porque consume papa sancochada con *ch'aqu* (arcilla comestible). Las madres siempre preparan para los niños caldo de *karachi* (pescado), habas sancochadas, caldo de *phatasqa* (cebada pelada en un batan), porque esto “limpia el estómago”.

Los niños no deben comer la sangre, diafragma, riñón y corazón de los animales, porque cuando se come el riñón, como riñón no más pueden estar moviéndose en un solo sitio, o sea pueden ser indecisos. No pueden decidirse fácilmente. No dan tampoco el diafragma sobre todo a los niños, porque en los viajes en cualquier control pueden ser apresados por los policías. No le dan la sangre porque enmudece a los niños, es decir no llegarían a pronunciar las palabras. De igual forma el corazón no le dan a las niñas, para que cuando sean mayores, en su menstruación no tengan bastante sangre, más bien si es permitido a los niños (Alicia Trinidad Larico, de Mililaya, 55 años).

Cuando las familias cocinan caldo de cabeza, no se les da a los niños la parte de la quijada, porque cuando sean adultos y estén borrachos pueden “rumiar como la oveja”. De igual forma la parte de la laringe y glotis no debe darse a los niños porque cuando están durmiendo roncan mucho. Lo mismo ocurre si comieran el corazón, ya que en cualquier pelea fácilmente “les puede salir bastante sangre”. De igual forma no les dan de comer la panza, porque pueden ser llevados a la cárcel por cualquier motivo. También es malo el intestino, o sea la parte del colon, porque “se pueden enredar en los conflictos”. Algunas familias hacen asado de ratón, para que los niños sepan “escuchar o ser hábiles como el ratón”. Los menores no deberían tampoco comer caliente ni directamente de la olla. Cuando cocinan mazamorra, al fondo de la olla siempre queda una capa quemada, lo cual no se debe comer porque se cree que pueden pegarse las mujeres viudas y las madres solteras. Tampoco debe ser consumida por los niños la parte de la cola de los animales porque cuando sean mayores pueden retornar de los viajes de intercambio de productos sin nada.

4.6.8. Comidas para las fiestas rituales

Los alimentos no solamente sirven para la continuidad y la regeneración de la vida, sino participan en la armonización o curación de las penas. El *k'ispiñu* (comida basada en quinua molida y cal, cocinada al vapor), por ejemplo, se consume después de efectuar una ceremonia ritual, en los ocho días de la “muerte” (en la visión andina sólo se pasa a otra forma de vida) de una persona. El *k'ispiñu* se consume apenas se retorna a la casa de los dolientes. Debe estar bien caliente y “recién bajadito del fogón”. Esta *qipa*, consumida en estas circunstancias, contribuye a que las penas que ocasionó la pérdida de un familiar desaparezcan y se restablezca nuevamente la armonía en el hogar.

También es necesario indicar que los alimentos constituyen parte del ritual de las armonizaciones que se realizan, cuando se presentan algunos desequilibrios en el clima del Pacha. Tal es el caso de las granizadas, ausencias o retrasos de las lluvias. Entonces, “para armonizar”, se invita a niños con características especiales llamados *kayullas* (los que nacen de pie), *talachus* (los que tiene más de 5 dedos en los pies o en las manos), *sunagis* (que tienen dos fontanelas en la cabeza), *ispas* (mellizos o gemelos), lunarejos, entre otros. También pueden ser adultos, pero estos serán considerados como niños en la ceremonia ritual. Si es imposible contar con suficientes niños con las características indicadas, “se completa con niños normales” a quienes se invita con parte del banquete preparado para los rituales de armonización. A estos “niños especiales” se les conoce en los rituales como “los doce Apóstoles”. Por su carácter especial, y muy particularmente por su inocencia y pureza, facilitarán la conversación con las diferentes deidades y con la *sallqa* (silvestre). En definitiva, estos niños contribuyen a la armonización y regeneración de la vida.

Para las celebraciones rituales, los *paqus* (sacerdotes andinos) consultan a los *achachilas* (cerros protectores o tutelares) sobre la preferencia de comida que quieren en cada *Luqta* o pago, ya que como personas tienen sus gustos. A fin de que las invocaciones puedan ser aceptadas con facilidad, se tiene que ofrecer la comida que desee el *achachila*.

Hemos dicho que las *qipas* sirven para todo, pero que deben ser preparadas con cariño y respeto en cada momento del acontecer de las diferentes crianzas. Así por ejemplo, en la actividad de la *jikjjata* (empadre) de las alpacas, se preparan diferentes potajes para ayudar al engendramiento de una mayor vida, consumiendo el *p'isqi* (comida

basada en quinua, leche y queso) para que el ganado pueda multiplicarse fácilmente. Se come el *qañiwaku* (cañihua tostada y molida) para que las crías nazcan de color plomo; arroz con leche, para que las crías nazcan de color blanco; y sopa de verduras y papas para que predomine una mezcla de colores.

Ante cualquier acontecimiento, sea de alegría o de tristeza, todos los componentes del pacha participan, de ahí que cualquier festejo (ya sea comunitario, natural o de las deidades) es un momento para compartir los alimentos, las bebidas y la alegría. Las comidas de estas fiestas son muy variadas. Para los aymaras es evidente: “No se pueden comer los mismos platos en todas las fiestas, por ejemplo las comidas de la fiesta de todos los santos, solamente se cocinan en esa fecha”. En cada fiesta, las comidas tienen características particulares, de la misma manera que cada fecha tiene su cultivo, su tiempo y sus singulares acontecimientos.

4.6.8.1. Comidas en el matrimonio

Existen comidas que son “especiales” y como tales intervienen en la armonización, regeneración y florecimiento de la vida, de ahí que sean importantes en los momentos más relevantes de la vida del hombre. Así por ejemplo, en los matrimonios antes de ir al Concejo Municipal para contraer nupcias, el padrino principal (testigo) hace preparar una sopa a base de la cabeza de cordero, conocido como caldo de cordero. Este es consumido especialmente por los novios, padrinos y padres de los novios. Las orejas se sirven a los novios para que sepan escuchar los consejos de sus padrinos (testigos o nuevos padres de los novios). Los padrinos comen los maxilares y la lengua para que sepan hablar, encargar y conducir bien a sus nuevos hijos (ahijados o novios) y los padres de los novios comen los ojos, para que puedan mirar o estar pendientes de la nueva familia (Apaza, 1995). De igual manera “el almuerzo que se prepara para el medio día para invitar al resto de los acompañantes, siempre es *phata* caldo (preparado a base de cebada pelada, papa, chuño, habas verde y otros), el mismo que significa la regeneración de una nueva vida y la multiplicación de la familia” (Chambi, Quiso, Gordillo, Apaza, Choque y Cutipa, 2000:238).

El día del matrimonio, el primero y segundo padrino llegan a la casa de los novios antes de que salga el sol y previo un ritual lavan a los ahijados y los visten. Cuando están listos para ir a la Municipalidad, los padres dan una bendición, toman un mate y luego consumen un asadito. Terminando la comida se hace una *t'inkha*; posteriormente los

padres dan su bendición al hijo: “¿qué le dan? Pan y plata, poniendo el pan por donde está el corazón y le encarga de todo sobre la convivencia diciendo: a partir de este momento ya estas *jaqichata* (casado), así en esta ocasión toda encargan a la nueva pareja, después de los padres, los padrinos y los que acompañan a los novios”. Después de este acto se trasladan a la Municipalidad, para firmar en el libro de registro civil, previa una ceremonia con la participación de las autoridades municipales. Concluida la ceremonia, los novios se trasladan a la casa del novio guiados por los padrinos. Cuando llegan se ejecuta la *purjhat t'inkha* (ritual de inicio), haciendo la *ch'alla* (rociar la bebida) conforme a la costumbre de la comunidad. Allí esperan de nuevo con caldo de cabeza: el padrino se come la parte de la nariz con la lengua, mientras que al ahijado le dan siempre la parte de la oreja. Los padres reciben los ojos, y luego “se echa *tunqu puya*” (maíz sancochado o el chocho). El choclo es imprescindible: “siempre se junta bastante según la cantidad de la familia que puede ser grande o pequeña. Después del almuerzo los músicos van animando para el festejo, en la actualidad es con la orquesta”. Se sucede la entrega de los regalos, si bien aquí encontramos variaciones importantes en comparación a décadas atrás. “Antes entregaban recados como semillas, frutas y productos y en la actualidad el regalo consiste en cerveza y objetos como roperos, cocinas, platos de loza, frazadas y entre otras”. Así termina el primer día.

El segundo día, procede hacer recuento de los regalos recibidos y constatar la participación de familiares y comuneros que entregaron el regalo. Los regalos se articulan en un sistema de reciprocidad, de tal manera que algo equivalente será devuelto en algún momento. Cuando los objetos son bastantes es signo de “buen porvenir de la nueva familia” y cuando son pocos “tendrá carencia en su convivencia”. Finalmente realizan la *ch'alla* (bendición) a los objetos recibidos. Cuando en esta fecha se presenta el viento o la lluvia, es una señal que los novios no vivirán bien, y que tal vez se separen pronto.

4.6.8.2. Fiesta de Todos los Santos

En el mundo andino, los difuntos siguen viviendo siempre. Esta es la razón por la cual los habitantes hacen su fiesta a todos los difuntos, comunal y familiarmente. Para la fiesta de Todos los Santos, al igual que en las fiestas de *ispallas* (deidad de productos),

las almas también llegan a su fiesta. Entonces los familiares que están en este *pacha* (microcosmos) esperan a sus difuntos con las comidas que eran de su preferencia en esta vida. Hasta la coca está disponible para las almas que mucho *pijchaban*. Para esta fiesta se hacen panes con forma de caballos, llamas, aves de toda clase, escaleras, canastas, etc. Todas ellas son “ofrendas”, para que en esos animales hechos de pan, especialmente en caballos y en llamas, se lleven los difuntos toda la comida que se les ofrece. Las almas benditas como personas vivientes comen las ofrendas. Prueba de ello es que los alimentos que se ponen sobre la tumba, luego de haberse despachado al alma, ya no tienen sabor. Ello indica que las almas han saboreado el espíritu de las comidas (anexo 6: foto 107).

CONCLUSIONES

Contexto aymara

Las poblaciones campesinas de las parcialidades de Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani, ubicadas al Oeste del distrito de Tilali de la provincia de Moho, departamento de Puno, forman familias que viven agrupadas en comunidad a orillas del lago Titicaca. En la actualidad el distrito de Tilali cuenta con una población de 5.129 habitantes, en su mayoría campesinos. Según el padrón de las parcialidades del 2014, en la parcialidad Mililaya existen 110 familias, el mismo número en la parcialidad Cucuraya y en la de Aynacha Huatasani hay 80 familias. Estas localidades presentan singulares características históricas, geográficas, climáticas, económicas, sociales, culturales y lingüísticas. Viven en una zona donde el clima y el suelo son diversos y variables, pasando de un clima cálido a otro extremadamente frío, lo que genera contrastes que tienen su consecuencia en el modo de vida de los aymaras. En el ciclo anual la población lleva a cabo pluriactividades, aunque la principal ocupación es la crianza ritual de la agrobiodiversidad en las parcelas dispersas. A pesar de la presencia de la agricultura productivista, existen familias que conservan la cultura andina agrícola tradicional y los etnosaberes que los aymaras consideramos ancestrales, por lo que se puede apreciar las relaciones entre las comunidades humanas, comunidades de la *sallqa* (naturaleza) y las comunidades de las *wak'as* (deidades). Las actividades agrarias se complementan con pesca, ganadería, artesanía y comercio, siendo necesaria a veces la migración temporal.

La organicidad aymara

En el contexto de los agricultores aymaras, se comprende la organicidad como la forma particular de ordenamiento funcional en la vida campesina. Las comunidades aymaras son producto de una larga historia y pueden ser definidas como unidades que combinan funciones de regulación económica y social sobre sus integrantes, pero también como núcleos que interactúan como colectividad ante la sociedad mayor. El surgimiento de las comunidades campesinas ha sido crucial en la humanización del territorio, orientadas a la producción agropecuaria para el sostenimiento de la vida. En ello resulta fundamental la noción del ayllu, en términos de la no separación entre hombre y

naturaleza, y más concretamente en la vivencia como la agrupación de parientes *jaqis* (personas), chacras, *sallqas* (silvestre) y *wak'as* (deidades) que viven en una “casa” o pacha que los protege. Las formas de organización comunal responden a nuestras necesidades de convivencia. Las autoridades entre los aymaras no son una noción abstracta. Cuando se habla de autoridad se hace referencia usualmente al que “pasa el cargo”: hay cargos para toda actividad, sea ésta una fiesta agrícola, como puede ser una fiesta a los cultivos o a las deidades, o fiestas patronales. El cargo no es una función solamente política, administrativa, con ribetes rituales, sino un ejercicio ceremonial y rotativo. En las parcialidades de Tilali todavía están vigentes las autoridades tradicionales matizadas con las orientaciones del sistema de gobernanza comunal, porque cada parcialidad tiene una organización territorial muy particular.

Fiestas de productos

Para los aymaras, el tiempo no es lineal ni irreversible; más bien, consideramos que cada cosa tiene su tiempo y espacio, cada actividad tiene su momento. La población objeto de estudio asegura que las fiestas en las comunidades aymaras son manifestaciones de sentimiento profundo en diversos momentos de la vida, lo que quiere decir que tienen fiestas tanto los humanos, como la naturaleza y los cultivos. La fiesta es una expresión gregaria, entrelazada con un acto ritual de cohesión de la colectividad natural, de identidad grupal y de referencia colectiva. El ritual y la fiesta surgen como expresiones de un mundo encantado. Los aymaras vivimos esperando y organizando fiestas de toda índole, insertos en un denso ciclo festivo ajustado a los ciclos de crianza de la agrobiodiversidad. Las celebraciones estructuran el calendario agrofestivo, aunque se perciben claros cambios: el centro del guateque sigue siendo la diversión y el goce con los cantos y la música, pero éstos se han desgajado del ritmo de las estaciones, los astros, las plantas, las cosechas. Las fiestas tienen su propio territorio, sus lugares de celebración, sus momentos y su lógica para los aymaras, pero no todos participan con la misma intensidad.

Los rituales y las fiestas en las comunidades campesinas no están al margen de la “temposensitividad popular”. A pesar de los cambios generados por la presencia de diferentes confesiones religiosas, la educación reglada y la migración, las fiestas andinas aún muestran muchos elementos que se consideran tradicionales y propios. Para los

aymaras, las prácticas actuales, aunque híbridas, siguen mostrando en su esencia las lógicas tradicionales y, de hecho, la mayoría cree que básicamente han pasado de manera inalterada, a pesar de que hayamos constatado modificaciones sustanciales, que sin embargo no han mermado el tradicional apego a las fiestas cíclicas.

Ritual aymara

En el altiplano peruano no hay episodio, lugar, persona, cosa ni fecha que no sea considerado, hasta cierto punto, sagrado, que no sea, en algún momento y situación, objeto de culto. Todas las actividades aymaras de crianza se articulan dentro de un vasto sistema ritual. Todo es motivo de “cariño”, “celebración” y “respeto”. La ritualidad es un modo en que la vida misma se expresa cotidianamente a través de símbolos, aunque en intensidades y circunstancias diferentes. Las formas de vida en los Andes están íntimamente vinculadas a la experiencia de un tiempo cambiante cíclicamente: así, o se está en la *waña pacha* (época seca), o en la *jallu pacha* (época lluviosa); no existe término medio fijo y estable. Las ritualidades se mueven en este compás de extremos y polaridades. Las ceremonias no pretenden modificar este ritmo, sino más bien acompañarlo para posibilitar en cada caso la recreación saludable de la vida.

El ritual aymara es producto de una reconfiguración de varios tipos de mestizaje cultural entre el mundo prehispánico y el occidental, lo que ha generado una gran riqueza, complejidad y diversidad de tradiciones expresadas en una heterogénea ritualidad. Los rituales no son idénticos: cada familia, cada comunidad en coordinación con el *kiya* (sacerdote andino) determinan la forma y estilo como se realiza el acto ritual. Esta singularidad es reconocida entre los pobladores con el término *thakini* (camino), es decir la forma como los aymaras manifestamos y expresamos nuestros sentimientos frente a la grandeza y subliminal energía de la colectividad natural, principalmente de las deidades.

Las familias campesinas experimentan dos cosmovisiones diferentes a la que denominan visión moderna y visión andina. En esta última, los aymaras consideramos que todos los componentes de la naturaleza tienen ojo y comparten el atributo de la visión; no solo pueden ver, sino que todo ente puede alegrarse o llorar. Por ello, en la *pachavivencia* todo es sagrado; por tal razón, lo que prima es el “cariño” y “respeto” en cada momento de la vida. Los *paqus* (sacerdotes), durante las ceremonias rituales,

adquieren una extraordinaria capacidad de ver, de trascender intuitivamente, por lo que los aymaras consideramos pertinente denominar “cosmovisión” a su perspicacia.

Crianza de la agrobiodiversidad en las comunidades aymaras

El ciclo anual de actividades agrícolas es de mucha importancia para los pobladores de las parcialidades de Tilali y presenta una estructura diversificada. El acervo de los etnosaberes de crianza tradicionales se articula con los conocimientos de la agricultura moderna, auspiciada por la intervención de las entidades estatales y privadas. Ello ha llevado a una reconfiguración y transformación del escenario de la agricultura y las prácticas de pluriactividad de las familias campesinas, lo que genera una nueva ruralidad aymara. A pesar de ello, en las actividades de producción de las variedades de papa, oca, izaño, papaliza, quinua, cañihua, cebada y habas, aún resulta fundamental para las familias campesinas el etnosaber aymara, y muy particularmente la crianza ritual.

Variedad de cultivos nativos

En el Perú se ha producido un largo proceso de domesticación de plantas y animales, y este es uno de los centros mundiales de origen de la agricultura y de ganadería. Existe un gran número de plantas cultivadas como variedades de papas y granos, muchas de ellas domesticadas. La diversidad es un hecho y un valor en alza, signo de modernidad, pero los aymaras consideramos que esta es una preocupación ancestral. Según nuestra concepción, la agricultura campesina no ha surgido para oponerse a la naturaleza reemplazando la diversidad natural por monocultivos, sino como un modo ritual de acompañamiento en la recreación de la diversidad, para favorecerla y hacerla más densa. Es así como los aymaras nos relacionamos horizontalmente con la diversidad de seres que habitan el planeta. Los parientes silvestres son los antepasados de los cultivos, y constituyen una fuente vital de genes de resistencia contra enfermedades, plagas y factores de estrés como las sequías y las temperaturas extremas. Por ello las familias campesinas reconocen a los parientes silvestres como progenitores naturales de una planta cultivada. A diferencia de lo que ocurre en Occidente, no aparece entre los aymaras claramente la división entre lo cultivado y lo no cultivado. Para los aymaras todo es objeto de cultivo y crianza. Para los campesinos, la papa silvestre es *atuq papa* (silvestre), papa

criada por el zorro, como hay maíces que son criados por los *Achachilas*. Lo silvestre y lo domesticado no aparecen así claramente delimitados, sino que están interconectados.

Crianza campesina de cultivos

Para los aymaras la crianza de los cultivos no solo es prerrogativa de la comunidad humana. La práctica de crianza es vivida así como una actividad que te compromete: “criar y ser criado”, por eso es normal escuchar a los pobladores frases como: “saber criar a los cultivos y saber dejarse criar con ellas”, dado que las “*runas*” (humanos), “*wak’as*” (deidades) y “*sallqas*” (naturaleza) se hallan en similar plano de equivalencia. La sabiduría es considerada la expresión de la comunión íntima de sensibilidades, lo que anuda y confiere sentido a la crianza; el afecto y el sentimiento filial que existe entre los criadores se considera un hecho evidente, perceptible. La sabiduría ancestral y los conocimientos colectivos son resultado de un proceso permanente de ensayo-error-éxito, experimentación, innovación y adaptación, que en el contexto actual es fundamental tomar en cuenta. Aquí los hemos llamado “etnosaberes”. Puede afirmarse que los aymaras consideramos prioritarios los conocimientos ancestrales que se hallan anudados a la experiencia sagrada del cosmos. Los “saberes ancestrales” han mantenido a las poblaciones campesinas y a sus cosechas y han asegurado por ende la seguridad alimentaria. Pero no se trata solo una estrategia de supervivencia: los conocimientos de los campesinos que viven en comunidad abarcan un conjunto de diferentes componentes que son parte de un sistema de conocimiento tradicional con su propia base epistemológica, ontológica, incluso axiológica. En conjunto, constituyen un sistema dinámico, organizado y que es vital no solo para lo que hoy consideraríamos el mantenimiento sustentable de la diversidad, sino para la coexistencia armónica entre todos los seres que habitan el planeta y aun entre entes a los que Occidente no otorga cualidad de seres vivos. Por otro lado, de manera contraria, el conocimiento científico deriva de inferencias racionales según unas reglas que otorgan validez según lógicas ajenas a la vivencia y la cosmovisión aymara, las cuales no siempre son reconocidas por los indígenas, dado que están basadas en presupuestos ontológicos, epistemológicos y axiológicos ajenos a su cultura. Así, para la lógica occidental la semilla es un recurso, mientras que en la concepción campesina la semilla es considerada como persona, es la madre regeneradora y criadora del fluir de la vida. La crianza de las plantas se traduce en “cariño”, una especie de sentimiento filial afín a la de una madre a su hijo. Este “cariño”

es recíproco y se da en todas las actividades de la crianza de semillas, porque existen momentos en que la comunidad humana cría y otros momentos en que somos criados por ellas.

La crianza aymara garantiza una alta variedad de plantas. A lo largo de la investigación se registraron 102 variedades de papa *qhinis* (dulce y harinosa), 7 variedades de papa *phuriya* (variedades de precoces y dulces) y 10 variedades de papa *luk'i* (variedades amargas). Entre las familias campesinas existe un sistema de *asemillamiento* que forma parte de un complejo sistema de etnosaberes. Esto es de vital importancia para la crianza de las semillas, para la vigorización, refrescamiento e incremento de la diversidad y variabilidad de los cultivos, dado que a través de esta práctica se contribuye a la seguridad alimentaria de las familias campesinas.

Calendario agrícola

Las actividades ordinarias y extraordinarias de las familias campesinas están articuladas y sincronizadas en un calendario, que son las expresiones de la incidencia del tiempo astronómico y meteorológico en el hombre. La importancia del calendario agroganadero en el contexto panandino es sustancial y regula las actividades agrícolas anuales, otorgando al campesino un sentido de sincronización con el cosmos.

Conversación con las diversas señas

En un medio pluri ecológico, con variaciones extremas de temperatura y clima variable, son necesarios diferentes etnosaberes para adaptarse a las contingencias. Entre estos etnosaberes destaca el sistema tradicional de *conversación* (observación e interpretación) con los elementos de la naturaleza, a través de las *señas* o *lumasas* (indicadores naturales). El campesino aymara, mediante una minuciosa y continua conversación con la naturaleza a través de las denominadas *lumasas* (señas o bioindicadores), trata de conocer cuál será el carácter del año que viene para convivir simbióticamente con él. La conversación es permanente y se da con todos los elementos de la colectividad natural. El diálogo atento y continuo permite saber en cada momento si el año que viene será lluvioso o seco; si será una campaña adelantada, intermedia o retrasada; si las chacras ubicadas en la parte alta, intermedia o baja de las laderas serán

las mejores o si la parcela por prepararse debe estar ubicada en lugares húmedos o secos. En nuestro propio proceso de investigación, entre los años 2014 y 2018, se ha sistematizado un total de 47 señas (indicadores) diversas para la crianza de la agrobiodiversidad: 28 animales, 8 plantas, 7 meteoros así como 4 astros y lunaciones.

Proyecto campesino de campaña agrícola

A través de diferentes etnosaberes, el campesino aymara se forma una idea de la tendencia general del ciclo climatológico y sus más probables fluctuaciones. Esta información, resultado de su atenta observación, su saber entender y conversar con todos los seres vivos de su medio natural, le sirve de base para determinar la época más oportuna del sembrío y la tendencia general del ciclo agrícola hasta su finalización. El campesino es muy consciente de que en cada ciclo agrícola el éxito productivo de los diferentes cultivos depende rigurosamente de los caprichos del clima y que, precisamente por lo azaroso, hay un margen limitado para criar la vida en su chacra. Así el campesino va definiendo y caracterizando el año productivo, aunque siempre ha de estar atento a nuevas fluctuaciones, de la misma manera que el conocimiento de éstas no merma su trabajo en la crianza. Esto lleva a una relación del campesino con el entorno que puede ser descrita como directa, continua, estrecha, progresiva, sensitiva y recíproca. Esta relación se asimila, en gran medida, a la que las personas tienen entre sí, de la misma manera que la crianza de la chacra se asemeja a la de las personas.

Labores de crianza de los cultivos

En las comunidades aymaras la chacra es la extensión de la tierra donde se cría con “cariño” y “respeto” a las plantas, al suelo, al agua, al microclima y a los animales. En un sentido amplio, “chacra” es todo aquello que se cría. Por esta consideración nosotros los aymaras nos sentimos criados con la producción de las variedades de tubérculos y granos. Chacra también tienen los cerros tutelares, así como los animales. Chacra es pues una noción amplia y refiere a todo lugar sagrado donde la entidad viva de la pacha andina cría y al mismo tiempo es criada.

Cada actividad de crianza tiene su tiempo, como ocurre también con el ser humano. El barbecho, por ejemplo, no se realiza en cualquier momento, sino que tiene su época, su momento oportuno, que coincide con otras marcas temporales significativas en la vida aymara, con las que está sincronizado: generalmente se lleva a cabo después de la fiesta del carnaval, desde el mes de marzo hasta mediados de abril. El desterronamiento es la segunda actividad de preparación del terreno, la misma que consiste en desmenuzar los terrones, uno por uno, para permitir al mismo tiempo la nivelación del suelo. Existen tres épocas de siembra bien fijadas: *milli sata* (siembra adelantada), *mara sata* (siembra del año) y *qhipa sata* (última siembra). Cada época de siembra tiene así tres momentos, adelantado, intermedio y retrasado. El abonamiento es una actividad fundamental en la siembra de los cultivos, muy especialmente en el caso de papa, oca, izaño y olluco. Se utiliza el estiércol de corral, el cual se prepara con varios días de anticipación, de manera que el *wanu* o guano esté completamente mullido y seco. En algunos casos es costumbre mezclarlo con ceniza, con una anticipación de dos semanas antes de la siembra.

Labores culturales y cosecha

Las familias realizan las principales labores culturales que requiere la crianza del cultivo de los tubérculos; deshierbo, los aporques y los tratamientos fitosanitarios, los cuales deben ejecutarse en los momentos oportunos y siempre teniendo en cuenta la influencia de la colectividad natural y principalmente de las fases lunares. Para los aymaras la cosecha es una de las actividades sustanciales, empezando con la de papa entre la segunda quincena de marzo y la fiesta de Santa Cruz (3 de mayo), incluso hasta la fiesta de San Isidro (15 de mayo). Con el fin de conservar los suelos en ladera, la actividad del escarbo empieza desde la cabecera o desde el lugar de mayor pendiente, con la finalidad de que la tierra que ha bajado en las labores de deshierbo y aporque “suba nuevamente”, con lo cual se evita la erosión de los suelos de ladera. Los productos cosechados se realizan en diferentes modalidades de almacenamiento para su conservación y luego se transforman en diversos productos como de la papa en chuño, tunta y tuntilla; de la oca en kaya. Las singulares prácticas aymaras, así como los etnosaberes de crianza sobre el qué, el cuándo, el cómo y el por qué, revelan un sistema que, aunque muchas veces es desconsiderado por la agricultura moderna, permite inferir un alto grado de observación empírica, si bien dentro de una cosmovisión específica, que interpreta todo

lo que ocurre de manera integral, sin segmentar lo animal, lo mineral, lo humano, lo celeste, etc.

Consumo de alimentos

La alimentación constituye uno de los componentes esenciales del bienestar entendido como *Suma jakaña* (vivir bien) y un valioso indicador de los niveles de vida de una comunidad. Las formas de preparar la comida del modo campesino están vigentes de acuerdo al tiempo cíclico: para las familias campesinas los meses de bonanza corresponden a la temporada de cosecha que se inicia a partir de mediados de diciembre con el recojo de habas. En abril (pascuas) se inicia la cosecha de papa, concluyendo en el mes de mayo con la oca, olluco e izaño. En el mes de julio se realiza la selección de tubérculos como papa y oca, porque es el mes de fuertes heladas en donde se elabora el *chuño*, la *caya*, la *tunta*. Por tanto hay más variedad de productos para comer. Son estos tres meses (abril, mayo, junio) donde se pueden consumir variados potajes; a partir de julio hasta la época de siembra de papa (setiembre) hay cierta austeridad. En noviembre, diciembre, enero y febrero se padece la carencia de algunos alimentos como papa, oca y habas. En estos meses se come a base de cereales (quinua, cebada, trigo), combinando con habas secas y chuño.

En las comunidades aymaras la comida es *vivenciada* como una persona que cría a los humanos. Aseveramos los aymaras que “todo producto es nuestra vida, si no fuera así no viviríamos”. Los habitantes de Tilali consideran que la vida es un tejido y la comida la trama, *qipa*, del tejido. La *qipa* es “el que da cuerpo y forma a la vida”. De este modo, la comida es una trama del tejido de la vida, “es *Mama* (madre vida) y generadora de vida”. Como es madre vida, ésta no puede restringirse a los miembros de la comunidad humana, sino a todo cuanto existe. Cada miembro de la colectividad natural tiene su comida, en particular la deidad *Pachamama*, la madre de todo cuanto existe.

RECOMENDACIONES

Dadas las conclusiones del presente trabajo de investigación, me permito suscribir las siguientes recomendaciones:

Por la importancia y naturaleza del tema trabajado, se recomienda que se realicen otras investigaciones de corte cualitativo sobre la crianza ritual de la agrobiodiversidad y muy específicamente de los cultivos nativos, en otros lugares de crianza para demostrar su plena vigencia en todos los Andes. Es necesario profundizar sobre la cosmovisión andina y la específica organicidad del ayllu andino, singularmente sobre el papel jugado por las autoridades tradicionales de la chacra, que junto con la vigorización de las diversas prácticas de crianza de la chacra hacen posible la crianza de la agrobiodiversidad. Me parece imprescindible que se tomen en cuenta los etnosaberes andinos en los espacios académicos, así como en las instituciones públicas, privadas y religiosas, contextualizando este conocimiento dentro de la cosmovisión indígena. Ello puede generar marcos para discutir diferentes métodos de mantener la agrobiodiversidad, y en un sentido más amplio, para reflexionar sobre las posibilidades de una relación duradera y armónica con todo lo que rodea al ser humano en el cosmos. En un sentido más específico, sería importante una investigación sobre la alimentación aymara, basada en los productos nutraceuticos de la zona, y contextualizada dentro una concepción que no vea en la comida solamente un producto mercantil o una fuente de calorías.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Adriazola, J., 2005, *Contraste entre los sistemas de producción moderna y la chacra de cacao, (Theobroma cacao L) para favorecer su diversidad vegetal. Caso: Provincia de Leoncio Prado- Tingo María (Huanuco-Perú) en 2005*, Tesis de maestro: UNAS.
- Agudo, J., 2009, “De rituales festivo-ceremoniales a patrimonio intangible. Nuevas recreaciones de viejas tradiciones”. En: *Fiestas y rituales*. Lima-Perú: CRESPIAL.
- Alanoca, V., 2008, *Levantamiento (sartawi) Indígena Aymara. Una Búsqueda y Expresión de Derechos Humanos. Caso: Ilave (Puno-Perú) en 2004*, Tesis doctoral: UPO.
- 2013, “La presentación de la categoría del suma qamaña, ‘buen vivir’, en la cultura aymara”. En: *otros horizontes de vida, diálogo sobre desarrollo y buen vivir*. La Paz-Bolivia: ISEAT.
- Albarracin, W., 2007, *Sistema Jurídico de los Pueblos Indígenas, Originarios y Comunidades Campesinas*. La Paz-Bolivia: Canasta de Fondos.
- Albó, X., 2011, “Suma qamaña - convivir bien ¿Cómo medirlo?”. En: Farah H., Ivonne y Vasapollo, Luciano (coords). *Vivir bien: ¿paradigma no capitalista?*. La Paz-Bolivia: CIDES-UMSA.
- Aliaga, G., Durand, M., 2003, “Diagnóstico de la situación de salud en las comunidades alto andinas del departamento de Áncash”. Áncash-Perú: *Revista Peruana de Epidemiología* Vol 12 No 1.
- Anderson, M., 2008, “Hibridismo cultural: ¿clave analítica para la comprensión de la modernización latinoamericana? La perspectiva de Néstor García Canclini”. En: *Sociología*. Brasil: Universidad Federal de Campina Grande.
- Apaza, J., 1998, “Conversación ritual entre las familias del agua y los miembros de la comunidad humana en Conima y Tilali” En: *Crianza mutua en las comunidades aymaras*. Lima-Perú: PRATEC.
- 1999, “Niño en el Ayllu”. En: *Educación, Niños y Biodiversidad*. Huaraz-Perú: URPICHALLAY.
- 2014, “Cosmovisión andina y desarrollo – pacha vivencia y crianza de la vida” En: *seminario internacional de Pachavivencia, entre los días 28 y 29 de noviembre del 2014*. Chile: Universidad de Tarapacá.
- Arnold, S. P., 2004, *Ritualidad y Cambio, el caso de Aymara*. Lima-Perú: IDEA/ CEP.
- Aro, H. J., 2002, *La Tecnología de la Pesca Artesanal. Caso: Comunidad de Vilca Maquera Distrito de Pilcuyo-Ilave (Puno-Perú)*, Tesis de licenciatura en Antropología: UNA.
- Asociación Chuyma Aru, 2002, “Estar bien depende de todos”. En: *Salud, diversidad en la crianza andina*. Lima-Perú: PTRATEC.

- 1997, “Las papas nuevas vienen como nueras”. En: *los caminos andinos de las semillas*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2003, “Los niños siempre nos alegran, nos hacen reír, nos ayudan y hacen todo lo que les dice su corazón”. En: *Huchuy Runa – Jiska Jaque. Concepciones Quechuas y Aymaras de Niñez*. Lima-Perú: PRATEC.
- Asociación Paqallqu, 2001, “Organicidad para la crianza de la chacra en Yunguyo”. En: *Comunidad y Biodiversidad, el ayllu y su organicidad en la crianza de la diversidad en la chacra*. Lima-Perú: PRATEC.
- Asociación Qolla Aymara, 2000- 2005, *Proyecto de conservación In-situ de cultivos nativos y sus parientes silvestres Platería*. Puno-Perú: Núcleo Ejecutor.
- 2002, “Jakawisa (nuestra vivencia)” En: *Salud y Diversidad en la Chacra Andina*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2005, “Kawsay Uyway Yachaykuna, saberes de crianza de los aymaras de Platería”. En: *Comunidad y Biodiversidad*. Lima-Perú: PRATEC.
- Asociación WARI, 2005, *Kawsay Uyway Yachaykuna, saberes de crianza de la agrobiodiversidad*. Ayacucho: AWAI.
- Azuela, A., 2006, *La Utopía del Desarrollo Sustentable y las Carencias Institucionales de México*. México: Instituto de Investigaciones Sociales. UNAM.
- Bacon, F., 1982, *Diccionario Sopena de Literatura*. Barcelona.
- Balza, R., 2010, *El Outsü y los rituales de curación Wayüu Una interpretación simbólico-cognitiva*. Universidad Pedagógica Experimental Libertador-IPRGR Círculo Wittgensteineano-LUZ. 12837249@cantv.net.
- Baribbi, A., 2011, *Campesinos, tierras y desarrollo rural. Reflexiones desde la experiencia del Tercer Laboratorio de Paz*. Bogotá: Unión Europea.
- Baumann, M. P., 1996, “Andean music, symbolic dualism and cosmology”. Berlín: Vervuert Iberoamericana.
- Beltrán H. P., 2003, “Las nociones de tiempo y espacio en el calendario ritual de Cariquima Liminar”. En: *Estudios sociales y humanísticos*. México: Centro América San Cristóbal de las casas, vol. i, núm. 2, diciembre, p. 76-86.
- Berretta, A., 2001, “Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos”. En: *Estrategia en recursos fitogenéticos para los países del Cono Sur*. Montevideo-Uruguay: IICA.
- Berthoud, G., 1996, “Economía”. En: *Diccionario del desarrollo. Una guía del conocimiento como poder*. Lima-Perú: PRATEC.
- Bolton, R., 2009, *Cuyes, camiones y Cuentos en los Andes*. Lima-Perú: Horizonte.
- Bonte, P., Izard, M., 1996, *Diccionario Akal de etnología y antropología*. Madrid: Akal S.A. (Primera edición en francés, 1991).
- Bouysse-Cassagne, T., 1987, *La identidad aymara: Aproximaciones históricas (siglos XV-XVII)*. La Paz –Bolivia: HISBOL-IFEA.

- Bowers, C. A., 2002, *Detrás de la Apariencia. Hacia la descolonización de la educación*. Lima-Perú: PRATEC.
- Brack, E. A., 2003, *Perú: Diez Mil Años de Domesticación*. Lima-Perú: Bruño.
- 2004, *Biodiversidad y alimentación en el Perú*. Lima-Perú: PNUD.
- 2010, *Perú: Economía y diversidad económica*. Lima-Perú: Comunicaciones SAC, Ministerio del Ambiente.
- Bratzo, K., 2016, “La Razón” (Edición Impresa) / Aleja Cuevas / La Paz. 01:38 / 06 de enero de 2016.
- Brower, B. J., 2012, “Reseña de Hibridismo Cultural de Burke, Peter”. Santiago-Chile: *Revista Universidad Bolivariana*, vol. 11, núm. 32, 2012.
- Brush, S., 1984, “El ambiente natural y humano de los Andes Centrales”. En: *Informe sobre los conocimientos actuales de los ecosistemas andinos*. Montevideo: UNESCO PNUMA.
- Bullon, A., 1976, *Él nos amaba*. Lima-Perú: Asociación peruana central de la iglesia adventista del séptimo día.
- Bunge, M., 1985, *La ciencia. Su método y su filosofía*. Buenos Aire: SIGLO VEINTE.
- Calderón, C., 2003, “La concepción del suelo en el occidente moderno y en la cultura andina”. Documento de estudio en I semestre de la maestría. En: *Biodiversidad, Agricultura Campesina Andina y Amazónica*. Lima-Perú: PRATEC.
- Canaza, J. B., Mayta, A., 2004, *Factores y efectos de la conversión en las familias a la denominación adventista del séptimo día en la ciudad de Puno 1993 – 2003*, Tesis licenciatura en Sociología: UNA.
- Carpio, J., 2016, Organización social. En: *Seminario cultura organizacional* 19 de setiembre. Puno-Perú: UNA.
- Carrasco, H., 2008, *Conceptua soberanía alimentaria es la libertad de elegir para asegurar nuestra alimentación*. Lima-Perú: ITDG.
- Carrillo, P., 1998, “Mama kausapa pachan. El mundo de la madre vida”. En: *Crianza Ritual de Semillas en los Andes*. Lima-Perú: PRATEC.
- Carbonell, E., 2004. *Debate acerca de la antropología del tiempo. Estudio de Antropología cultural*. España: Universidad Barcelona.
- Castellón, B. E., 2008, *Organización Comunitaria*. Roma –Italia: FAO.
- Castillo, G., 2000, “Percepción de organizaciones y autoridades locales en comunidades campesinas en Cuzco”. En: *Autoridad en espacios locales*. Lima-Perú: PUCP.
- Censos Nacionales, 2007, “XI de población y VI vivienda en Perú”.
- Chambi, N. y otros, 1998, “Rituales de la crianza de las semillas”. En: *crianza ritual de semillas en los andes*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2000, “Alimentación y Biodiversidad en el mundo Andino”, En: *Comida Biodiversidad en el Mundo Andino*. Lima-Perú: PRATEC.

- 2001, “La organicidad en los aymaras de Puno para la crianza de la vida”. En: *comunidad y biodiversidad, el ayllu y su organicidad en la crianza de la diversidad en la chacra*. Lima-Perú: PRATEC.
- Chambi, W., 1997, “La luna como acompañante en la pesca y en la crianza de la comunidad Humana”. En: *Manos Sabias para crianza la Vida Tecnología Andina*. Quito-Ecuador: Abya-Yala.
- 1999, *Las qepas del tejido de la vida en los ayllus de Comina*. Manuscrito. Puno-Perú: Asociación Chuyma Aru.
- Chambi, W., N., 1995, *Ayllu y Papa. Cosmovisión, religiosidad y agricultura en Conima*. Lima-Perú: Chuyma Aru.
- Choque, E., 2001, *El Marani. Autoridad que armoniza la crianza de la chacra*. Lima-Perú: Chuyma Aru.
- Clifton, L. H., 2009, *Enciclopedia de grupos religiosos en las américas y la Península Ibérica: religión en el Perú*. Costa Rica: PROLADES.
- Coanqui, Y. D., 2016, *Estrategia y plan regional de seguridad alimentaria y nutricional 2016-2021*. Puno-Perú: CARE, Unión Europea y CEPES.
- Condori, D., 2006, “Antropología cultural andina”. En: *Módulo N° 02. Segunda especialización profesional en educación Bilingüe intercultural*. Puno-Perú. UANCV.
- Constitución política del Perú*, 1993. Lima-Perú: Congreso de la República, 1ra. Edición.
- Convenio Núm. 169 de la OIT sobre Pueblos Indígenas y Tribales*, 2014, Lima –Perú: Organización Internacional del Trabajo, Oficina Regional para América Latina y el Caribe.
- Correa, C. M., 2000, “In situ conservation and intellectual property rights”. En: *genes in the field: On-farm conservation of crop diversity*. Roma: International plant Genetic Resources Institute.
- Costa, J., 2013, *Proceso de escolarización y sus contribuciones en el atendimento socioeducativo de jóvenes del sexo femenino en riesgo social. Caso: Paraguay*. Tesis de Maestría en Ciencias de la Educación. Universidad Autónoma de Asunción.
- Cruces, F., 2009, “De los ciclos insulares a la celebración diseminada”. En: *X Encuentro para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de Países Iberoamericanos*, noviembre 2009. Lima-Perú: Memorias de X encuentros.
- Cutipa, G., 2008, *La pesca de Ispi y sus secretos*. Iquique-Chile: IECTA.
- Cutipa, S., 1998, “Visión andina de la crianza de oca, olluco y izaño”. En: *La crianza mutua en las comunidades aymaras*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2002, “Conversación y autoridades en las comunidades”. En: *Comunidad y Biodiversidad*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2005, *Estudio de la Crianza de la Agrobiodiversidad de la papa y sus parientes silvestres en comunidades aymaras. Caso: Platería (Puno-Perú)*. Proyecto de tesis maestría. UNAS.

- Curazzi, A., 1993, *El siku*. Lima-Perú: CEMDUC.
- Danny, H., Vernon, H., 2012, *Parientes Silvestres de los Cultivos*. Roma-Italia: IPGRI, UNEP.
- Del campo, A., 2006, “Mal tiempo, tiempo maligno, tiempo de subversión ritual. La temposensitividad agrofestivaliva invernal”. En: *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, Sevilla-España, vol. LXI, n.o 1, págs. 103-138.
- 2006, “Del encantamiento festivo a la fiesta con encanto. Fiesteros, románticos y turistas”, *De fiesta en fiesta*, P. A. Cantero. Huelva: Diputación de Huelva.
- Del Campo, A., Corpas, A., 2005, *El mayo festero Ritual y Religión en el Triunfo de la Primavera*. Sevilla-España: Fundación José Manuel Lara.
- Delors, J., 1996, *La educación encierra un tesoro*. (Informe a la UNESCO de la comisión internacional sobre la educación para el siglo XXI, Presidida por Jacques Delors). Santillana-Madrid: UNESCO.
- Descola, P., 2003, *Antropología de la naturaleza*. Lima-Perú: Instituto Francés de Estudios Andinos.
- Diccionario Enciclopedia Popular I*, 1999. Barcelona (España): SALVAT EDITORES, S.A.
- Díaz, C. R., 1998, *Archipiélago de rituales. Teorías antropológicas del ritual*, Barcelona: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Díaz, H. A., 2011, *Intervenciones Privadas y derechos comunales*. Lima-Perú: PUCP.
- Diccionario de antropología*, 1980, España: Ediciones Bellaterra, S.A.
- Dorado, N. A., 2010, *¿Qué es la Biodiversidad?* Madrid: Fundación Biodiversidad.
- Duque, J., 1994, *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya Yala.
- Durkheim, E., 1968, *Las formas Elementales de la vida Religiosa*. Buenos Aires: Schapire S.R.L.
- Enrique, L., y Otros, 2000, *La complejidad Ambiental*. España: Siglo Veintiuno Editores, S.A.
- Enríquez, P., 1987, “Agricultura y estrategias andinas que minimizan riesgos de heladas”. En: *Realidades Sur*. Puno-Perú: N° 1 revista del CEDES.
- 2000, *Las opiniones y actitudes de los padres de familia frente a la utilización de la lengua quechua en la educación bilingüe intercultural. Caso: Puno-Perú*. 2000, Tesis de maestría: UNA.
- 2005, *Cultura Andina*. Puno-Perú: Altiplano E.I.R.Ltda.
- Espillico, P., 1998, “Biodiversidad y alimentación de la familia Campesinas”. Manuscrito. Puno-Perú: Asociación Paqalqu.
- Espinoza, M., Gilyam, M., 2012, *Sincretismo Cultural. Mestizaje cultural en México y Perú*. México: Universidad Nacional de Cuyo.

- Estermann, J., 1997, *Elementos para la reivindicación del pensamiento colonizado*. Iquique: CIDSIA-IECTA.
- Gaita, A., 2001, *Informe final diagnóstico e inventario de los recursos naturales de flora y fauna de proyecto de conservación de la biodiversidad del sistema tdps*. Puno-Perú: CERNMA, CEDAFOR, ALT y PNUD.
- Gallegos, L., 1980, *Previsión del clima entre los Aymaras*. México: América Indígena.
- 2014, “Problemas de la niñez en la localidad de Wallata de la zona de llave”. En: *parentesco, matrimonio y familia en Puno*. Lima-Perú: Horizonte.
- García, C. N., 1989, *Culturas Híbridas. Estrategia para entrar y salir de la modernidad*. México: Grijalbo.
- García, F. G., 2011, *La comunión de los cerros. Ritualidad y ordenamiento simbólico del paisaje en una comunidad del altiplano sur andino*. Madrid: Diálogo Andino.
- Garma, N. C., 2007, “Diversidad religiosa y políticas públicas en América latina”. En: *Cultura y religión*. <http://www.culturayreligion.cl>.
- Gavilán, V., Carrasco, A., 2009, “Festividades andinas y religiosidad en el norte chileno” En: *Antropología Chilena*. Chile: Chungara Volumen 41, N° 1, p. 101-112.
- Geertz, C., 2006, *La interpretación de las culturas*. España-Barcelona: Editorial Gedisa.
- Gemmill, B., 2000, *Manejo de Recursos Agrícolas para conservar la Biodiversidad*. Roma: PAPB/UNDP/UNEP/GEF.
- Gil García, F. (2012). “La comunión de los cerros. Ritualidad y ordenamiento simbólico del paisaje en una comunidad del altiplano sur andino”. En: *Diálogo Andino*. Madrid: N° 39, p.39-55.
- Gobierno Regional Puno, 2008, *Plan estratégico regional del sector agrario de Puno 2009 – 2015*. Puno-Perú: Ministerio de Agricultura de Puno.
- Goloubinoff, M., 1997, *Antropología del Clima en Mundo Hispano Americano*. Quito-Ecuador: ABYA YALA. Tomo I.
- Gomes, G., Pérez, A., 1979, *El proceso de modernización de la agricultura latinoamericana*. Santiago-Chile: CEPA.
- Gonzales, C., Choque, M., 2013, *Síntesis económico de Puno*. Lima-Perú: Banco Central de Reserva del Perú Sucursal - PUNO.
- Gordillo, V., 1998, “La llama en la crianza de las comunidades humanas” En: *La crianza mutua en las comunidades aymaras*. Lima-Perú: PRATEC.
- Gose, P., 2004, *Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Ritos agrarios y formación de clases en un pueblo andino*. Ecuador: Abya Yala.
- Gow, R., Condori, B., 1974, *Kay Pacha: Tradición oral andina*. Cusco: Bartolomé de las Casas.
- Grillo, E., 1989, “Sistematización de la tecnología agraria en el contexto de desarrollo rural de la sierra peruana” En: *Ecología, Agricultura y Autonomía en los andes*. Lima –Perú: DSE. INP. FELDAFIN.

- 1991, “La religiosidad en las culturas andinas y occidente moderna”. En: *Cultura andina Agrocentrica*. Lima-Perú: PRATEC.
- 1993, “La cosmovisión andina de siempre y la Cosmología occidental moderna”. En: *Desarrollo o descolonización en los Andes*. Lima-Perú: PRATEC.
- 1996, *Caminos Andinos de Siempre*. Lima-Perú: PRATEC.
- Gutiérrez, D., 2014, *Caza y pesca, razón de existencia Uru*. Cochabamba-Bolivia: SAIH.
- Hans V. D. B., 1985, *Diccionario religioso aymara*. Puno-Perú: CETA-IDEA.
- 1990, *La tierra no Da así nomás”: los ritos agrícolas en la religión de los aymaras-cristianos*. La Paz-Bolivia: HISBOL.
- Heidegger, M., 1926, *Ser y tiempo*. Traducido a castellano por Jorge Eduardo Rivera. Edición digital de: <http://www.philosophia.cl>.
- Heider, K., 1972, “Enviroment subsistence and society” in *Annual Review of Antropology*, n° 1, p. 207-226.
- Henman, A., 2005, *Mamacoca*. Lima-Perú: Juangutembérg.
- Hernández, S. R., y Otros, 2010, *Metodología de investigación*. México: Grupo INFAGON.
- Holle, M., 1996, “Biodiversidad y los recursos genéticos en los andes”. En: *Alimentos del mundo Andino*. Cochabamba-Bolivia: CIP-UMSS.
- Huamán, Z., 1991, “Conservación de recursos fitogenéticos en el CIP”. En: *Diversity, revista informativa para la comunidad internacional de recursos fitogenéticos*. Alemania: FAO. Vol.7 N° 1 y 2.
- Hobsbawm, E., 2002, *Invención de la tradición*. Barcelona-España: HUROPE.
- Hunter, D., Heywood, 2012, *Parientes silvestres de los cultivos*. Italia: Bioversity International.
- Informe anual de Proyecto In situ, 2006, *Kawsay Mama n° 10. Núcleos de Afirmación Cultural Andina (ABA, APU, AWAY, NUVICHA, ARAA - Choba choba y PRADERA: Reflexiones sobre el Proyecto “Conservación In Situ de los Cultivos Nativos y sus Parientes Silvestres” PER / 98/G33 (2001 – 2005)*. Tomo I. Lima-Perú: PRATEC.
- Informe anual de Proyecto In situ, 2006, *Kawsay Mama n° 11. Núcleos de Afirmación Cultural Andina (Chuyma Aru, Paqalqu, Qolla Aymara y ASAP): Reflexiones sobre el Proyecto “Conservación In Situ de los Cultivos Nativos y sus Parientes Silvestres” PER / 98/G33 (2001 - 2005)*. Tomo II. Lima-Perú: PRATEC.
- Informe final del Proyecto de conservación de la biodiversidad en la cuenca del Lago Titicaca-desaguadero-Poopó-salar de Coipasa (tdps), (2002) “*Desarrollar la Capacidad de Programas de Pesca Artesanal en Bolivia*”. La Paz-Bolivia: PNUD y ALT.

- Informe del Consejo de Derechos Humanos, 2006, *Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas*, Resolución aprobada por la Asamblea General el 29 de junio del 2006: Naciones Unidas.
- INEI (2018), “Los puneños son cada vez más pobres”. Puno-Perú: Los Andes 6 de mayo de 2018.
- Ishizawa, J., 1999, “Biodiversidad, diversidad cultural y espiritualidad en los andes peruanos”. Ponencia presentada al seminario desarrollo de zonas de montaña III: las Américas, organizado por la real academia sueca de ciencias. Abisko, Suecia, 29 agosto-2 setiembre. En: *Crianza andina de la Agrobiodiversidad*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2003, *Criar diversidad en los andes del Perú, los desafíos globales*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2003, *Kawsay Mama madre semilla, Criar diversidad en los Andes del Perú, los desafíos globales N° 03*. Lima-Perú: PRATEC.
- Iparraguirre, G., 2011, *Antropología del tiempo. El caso mocoví*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.
- Jaimes, R., 2003, “La religión adventista”. Exposición en el I seminario de pluralidad religioso y Cultura en altiplano Peruano, Puno agosto, organizado por NACAS.
- Jaño, M., Quiroz, R., 2005, *Historia de Moho*. Puno-Perú: Viamonte Impresores SRL.
- Kusch, R., 1962, *América profunda*. La Paz-Bolivia: Hacette.
- 1970, *El pensamiento Indígena Americano*. Puebla-México: José M. Cajica Jr. S.A.
- La Santa Biblia, 1960, *Antiguo y Nuevo Testamento*. Lima-Perú: SOCIEDADES BIBLICAS UNIDAS.
- La Serna, S. J., 2013, *Dioses y mercados de la fortuna*. Lima-Perú: Ministerio de Cultura.
- Lambert, B., 1980, “Bilateralidad en los Andes”. En: *Parentesco y Matrimonio en los Andes*. Lima-Perú: PUCP.
- Laqui, F., 2002, “La religión del hombre”. En: *la revista N° 01 de cuestiones de Sociología*. Puno-Perú: Editorial Universitaria. P. 190-197.
- Leach, E., 1966, *Ritualization in Man Relation of Conceptual and Social Development*. London: Philosophical Transactions of the Royal.
- 1971, “Dos ensayos sobre la representación simbólica del tiempo”. Leach, E. (ed.). *Replanteamiento de la antropología*. Barcelona: Seix Barral.
- Machaca, M., 1998, “La vida en la comunidad de Quispillaccta” En: *Kancha Chacra sunqulla. La cultura agrocéntrica en Ayllu Quispellacta*. Lima-Perú: PRATEC.
- Marglin, S., 2000, *Perdiendo el Contacto. Hacia la Descolonización de la Economía*. Lima-Perú: PRATEC.

- Martínez, H., 1969, *Las migraciones altiplánicas y la colonización del Tambopata*. Lima-Perú: Centro de Estudios de Población y Desarrollo.
- Marzal, M., 2002, *Tierra encantada. Tratado de antropología religiosa de América Latina*. Madrid: PUCP.
- Mauss, M., 1979, “Ensayo sobre las variaciones estacionales en las sociedades esquimales”. *Un estudio de morfología social, Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos.
- 2008, “Ensaio sobre a dádiva”. Edições 70. En: Revista Brasileira de Ciências Sociais February 2008.
- Merani, A., 1969, *Psicología y Pedagogía* (Las ideas pedagógicas de Henri Wallon). México: Grijalbo.
- Meyer, E., 1994, *Recursos naturales, Medio Ambiente, tecnología y desarrollo*. Lima-Perú: SEPIA, CAPRODA, UNSA.
- Millones, L. (compilador), 1990, *El retorno de las huacas. Estudio y documentos sobre el Taki Onqoy*. Lima-Perú: siglo XVI. IEP.
- Momtaño, M., 1999, *Mama pacha; Diccionario de mitología aymara: Descubriendo del pensamiento mítico-religioso del grupo étnico aymara*. La Paz-Bolivia: CIMA.
- Morlon, P., 1996, “La Chaquitacla, emblema de la agricultura”. En: *Comprender la agricultura campesina en los Andes centrales Perú-Bolivia*. Cusco-Perú: Institut français d'études andines y Centro de Estudio Regionales Andinos Bartolomé de las Casas.
- Murra, J., 2002, *El mundo andino*. Lima-Perú: IEP.
- Núñez del prado, J. V., 1970, “El Mundo Sobrenatural de los Qechuas del Sur del Perú a través de la comunidad de Qotobamba”. En: *Allpanchis* n°. 2. Cusco-Perú. USAAC.
- Ortner, S. B., 1978, *Sherpas through their Rituals*. London: Cambridge University Press.
- Ochoa, V. V., 1974, “Oráculo Aymara. Chucuito-Puno”. En: *Boletín del Instituto de Estudios Aymara*, n° 11. Puno-Perú: IEA.
- Organización Panamericana de la Salud, 2006, *Vivienda Saludable: Reto del Milenio en los Asentamientos Precarios de América Latina y el Caribe. Guía para las Autoridades Nacionales y Locales*. Caracas – Venezuela: CEPAL, OPS, OMS y UN-HABITAT.
- ONUDI, 2008, “Informe Final. Productos andinos. El futuro de los productos del Altiplano y los Valles Centrales de los Andes Plantas medicinales”. www.unido.org/foresight/andean-study
- Osorio, E., 2006, *La coca*. Lima-Perú: Corporación Chirre S.A.
- Ossio, A. J., 1992, *Parentesco, Reciprocidad y Jerarquía en los Andes*. Lima-Perú. PUCP.
- Palao, J., 2001, *Religión Titikaka*. Puno: YATIRI.

- Peña, A., 1984, "Ciencia, Tecnología y Sociedad en el Mundo Antiguo y Medieval". En: *El factor ideológico en la ciencia y la tecnología*. Lima-Perú: Asociación Cultural Peruano Alemana.
- 1986, "Notas características de la tecnología occidental". En: *Filosofía de la técnica*. Lima-Perú: UNI.
- 1992, *Racionalidad Occidental y Racionalidad Andina*. Lima-Perú: CIDSa.
- Peñalver, L., 2003, *Modernidad, Medio Ambiente y Equidad. Una Propuesta para su Estudio en los Valles Altos de los Andes Venezolanos*. Venezuela: FERMENTUM.
- Piere, M., (Compilador y coordinador) 1996, *Comprender la Agricultura en los Andes Centrales Perú – Bolivia*. Lima-Perú: Centro de estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas.
- Plan Operativo de Tejidos de Alpaca Región Puno, 2006, Ministerio de comercio exterior y turismo Puno. Puno-Perú: MINCITUR.
- Polanyi, K., 1992, *La gran transformación-Los orígenes políticos y económicos de nuestro tiempo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Pratec, 1991, *Cultura Andina Agrocentrica*. Lima: PRATEC.
- 1999, *Crianza andina de la Agrobiodiversidad. Experiencias de conservación in situ de plantas nativas cultivadas en el Perú y sus parientes silvestres*. Lima-Perú: PRATEC.
- 1999, *Las crianzas de las Wacas. Los parientes Silvestres de las Plantas Cultivadas*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2005, *Kawsay Mama, madre semilla Proyecto In situ. Tomo I*. Lima Perú: PRATEC.
- Preiswerk, M., 1995, *Educación popular y teología de liberación*. Argentina: Celadec.
- Proyecto Conservación In situ de los cultivos nativos y sus parientes silvestres, 2001, *Informe anual*. Lima – Perú: IIAP, PNUD, FMAM.
- Pulgar, V. J., 1987, *Geografía del Perú*. Lima: PEISA.
- 2014, *Ocho regiones naturales del Perú*. Lima-Perú: Terra Brasilis (Nova Séries). Revues.org.
- Radcliffe, B., 1922, *The Andaman Islanders*. Glencoe, III: Free Press.
- Ramírez, B., 2009, "La Fiesta de las Cruces, expresión del sincretismo cristiano-indígena" En: *Investigaciones sociales*. Vol.13 n°22, Lima-Perú: UNMSM/IIHS. p. 195-225.
- Raymond, R., 2006, *Parientes silvestres de cultivos*. Roma: UNEP GEP.
- Rea, J., 1992, "Vigencia de las papas nativas en Bolivia". En: *La papa amarga*. I Mesa redonda: Perú-Bolivia, La Paz, 7-8 de mayo de 1991: ORSTOM.
- Rengifo, G., 1996, "La cultura de la biodiversidad en los Andes". En: *la cultura andina de la biodiversidad*, Lima-Perú: PRATEC.

- 1992, “Educación en Occidente moderno y en la cultura andina”. En: *Desarrollo o descolonización en los Andes*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 1996, *Ayllu andino y sociedad moderna*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 1998, *Crianza ritual de semillas*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 1999, *Comida y biodiversidad en el mundo andino*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 1999, *Crianza andina de la agrobiodiversidad*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 1999, “Escuela, saber andino-Amazónico e interculturalidad” en: “*La enseñanza es estar contento*”. Lima-Perú: PRATEC.
 - 1999, “Parientes silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en los Andes”. En: *Las crianza de las Wakas*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 2000, *Comida y biodiversidad en el mundo andino*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 2001, “Saber local y conservación In Situ de Plantas Cultivadas y sus parientes silvestres”. En: *Kawsay mama n° 7*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 2003, “*La enseñanza es estar contento*”. Lima-Perú: PRATEC.
 - 2003, “Por qué las iglesias no son amables con las expresiones rituales de cariño y respeto de la niñez de los pueblos andinos- amazónicos”. En: *Pluralismo Religioso*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 2003, “Niñez y ayllu en la cosmovisión andina”. En: *Hujhuy Rura- Jiska Jaque*. Lima-Perú: PRATEC.
 - 2009, *Las chacras de la escuela y de la niñez, y la descolonización de la educación*. Lima-Perú: PRATEC.
- Rivas, M., 2001. *Estrategia en recursos fitogenéticos para los países del Cono Sur*. Uruguay: PROCISUR. IICA.
- Rivera, E., 1992, *Cosmovisión aymara expresada en la “Chiwchi misa”*. Chuchito-Puno: IDEA.
- Robert, J., 1996, “Producción”. En: *Diccionario del desarrollo. Una guía del conocimiento como poder*. Lima-Perú: PRATEC.
- Rodríguez, Villena, Ordoñez y Fernández, 2003, *Los Waru Waru es una alternativa tecnológica para la agricultura sostenible en Puno*. Perú: PIWANDES - Instituto de Innovación Tecnológica y Promoción del Desarrollo piwandes@terra.com
- Rodríguez, M., 1997, *La Construcción Colectiva del Conocimiento en la Educación Popular: Desafíos actuales en contextos culturales Andinos - Bolivianos*. La Paz - Bolivia: PROCEP.
- Romero, G., 2007, *Una Plataforma de exclusión de los pueblos indígenas*. La Paz-Bolivia: FONDO INDÍGENA.
- Rösing, I., 1996, *Rituales para llamar la lluvia. Segundo ciclo ankari: Rituales colectivos de la región Kallawaya en los Andes bolivianos*. La Paz, Bolivia: Mundo Ankari 5, Los amigos del libro (Primera edición en alemán, 1993).

- Rostworowski de Diez, C. M., 1973, "Plantaciones prehispánicas de coca en la vertiente del Pacífico". En: *revista del Museo Nacional*. Lima Perú: MNP. Vol. XXXIX.
- Rowe, J.H., 1946, "Inka culture at the Time of the Spanish Conquest". En: J.H. Steward, ed., *Handbook of South American Indians, Vol. 2* Washington, D.C.: Smithsonian Institution, Bureau of American Ethology, Bulletin. P. 183-330.
- Rozas, A. J.W., 2010, *El modo de pensar andino. Una interpretación de los rituales de Calca*. Lima-Perú: UCP.
- Salhins, M., 1964, "Culture and environment". En: S.Tax (ed) *Horizons of anthropology*, Chicago: Aldine Publishing Company.
- Sánchez, C. W., 1996, "Algunas consideraciones hipotéticas sobre música y sistema de pensamiento. La flauta de pan en los Andes": En: Max Peter Baumann (ed.), *Cosmología y música en los Andes*. Berlín: VERVUERT IBEROAMERICANA.
- Sánchez, G., 2011, *Clasificación de la Vegetación de Bolivia*. Santa Cruz-Bolivia: Centro de Ecología y Difusión Simón I. Patiño.
- Sánchez, R., 2014, *Apus de los cuatro suyus. La construcción del mundo en el ciclo de los dioses montaña*. Lima-Perú: IEP/CBC.
- Sánchez, C. (2016). "Instrumentos musicales precolombinos: la "antara" o la flauta de pan andina en el formativo final (300 a.c.) e intermedio temprano (100.c.)". En: *Arqueología y Sociedad* N° 29. Lima-Perú:UNMSM.
- Sandoval, P., 2007, *Señas Ancestrales Como Indicadores Biológicos de Aterta Temprana*. Lima-Perú: PNA.
- Santamarina, C. B., 2008, "Antropología y medio ambiente. Revisión de una tradición y nuevas perspectivas de análisis en la problemática ecológica". AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana, vol. 3, núm. 2, mayo-agosto, 2008, pp. 144-184. Madrid: Asociación de Antropólogos Iberoamericanos en Red.
- Sevilla, R. y Holle, O. M., 2004, *Recurso Genéticos Vegetales*. Lima-Perú: Torre Azul SAC.
- Sholten, M., 1982, *Chavín de Huántar, Algunas repercusiones de la astronomía en las Culturas*. Lima-Perú. UNMSM.
- Stephen, B. B., 1999, "Los temas en la conservación in situ de los recursos genéticos de los cultivos". En: *Genes in the field*. Lima-Perú: PRATEC.
- Stiglish, G., 1922, *Diccionario geográfico del Perú*. Segunda parte. Lima-Perú: JALSA.
- Sukhdev, P., 2008, *La economía de los ecosistemas y la biodiversidad*. Bruselas-Bélgica: European Service Network (ESN).
- Tapia, M., 2003, *Parientes silvestres de los cultivos en el Perú*. Lima-Perú: IIAP –PNUD – FMAM – Cooperación Italiana.
- Teel, C., 1989, *Raíces Radicales del Adventismo en el Altiplano*. Sicuani-Cuzco: Allpanchis N° 33-IPA.

- Tito, F., 1998, "Rituales en la crianza de la semilla". En: *Crianza Ritual de semillas en los Andes*. Lima-Perú: PRATEC.
- Toledo, V., 2003, *Ecología, Espiritualidad y Conocimiento, de la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable*. México: Edit. Universidad Iberoamericano.
- Tomoeda, H., 1999, "Estética del ritual andino". En: *Desde afuera y desde adentro: Ensayo de etnografía e historia del Cusco y Apurímac*. Cuzco-Perú: National Museum of Ethnology, Osaka
- Torres, A., 2012, *Determinar la influencia de la luna en la agricultura*. Ecuador: UC.
- Torres, J., Parra, F., 2009, *Parientes silvestres de plantas nativas cultivadas andinas (Perú)*: Los Sachas. Lima-Perú: CCTA.
- Trivelli, C., Otros, 2006, *Pequeña Agricultura comercial: Dinámica y retos en el Lima*. Lima-Perú: IEP.
- Troll, C., 1980, *Las culturas superiores andinas y el medio geográfico*. Cuzco-Perú: Allpanchis N°. 15-IPA.
- Urbano, M., 1985, *Santero y caminante*. Lima-Perú: Hozlo.
- Urrutia, J., 2009, "Conferencia magistral Fiestas e identidades". En: *X Encuentro para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de Países Iberoamericanos, noviembre 2009*. Lima-Perú: Memorias de X encuentros.
- Urton, G., 1981, *At the Crossroads of the Earth and Sky. An Andean Cosmology*. University of Texas Press, Austin.
- Valladolid, A., 2004, *Bases científicas de la Conservación IN-Situ de Cultivos Nativos*. Lima-Perú: PRATEC.
- Valladolid, J., 1993, "Agroastronomía andina". En: *Desarrollo o descolonización en los andes*. Lima-Perú: PRATEC.
- 1993, "Las plantas en la cultura andina y en occidente moderno". En: *Desarrollo o descolonización en los Andes*. "2da. Versión. Lima-Perú: PRATEC.
- 1994, "La crianza de la heterogeneidad de la chacra". En: *Crianza andina de la chacra*. Lima-Perú: PRATEC.
- 1994, "Visión Andina de Clima". En: *Crianza andina de la chacra*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2005, "Agricultura campesina andina: Crianza de la heterogeneidad a partir de la chacra y el paisaje". En: *Kawsay mama*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2005, *Crianza de la agrobiodiversidad en los andes del Perú. Kawsay Mama*. Lima-Perú: PRATEC.
- 2005, *Importancia de la Conservación In Situ de la Diversidad y Variabilidad de las Plantas Nativas Cultivadas y sus Parientes Silvestres y Culturales en la Región Andino - Amazónica del Perú. Kawsay Mama*. Lima-Perú: PRATEC.
- Van Gennep, A., 1969, *Los ritos de Paso*. Madrid-España: Alianza editorial, S.A.

- Van Kessel, J., 1992, *La senda de los Kallawaya*. Puno-Perú: CIDSa.
- 1993, *Tecnología Aymara: un Enfoque Cultural*. Puno-Perú: CIDSa.
- 2003, *El concepto de desarrollo*. Chile-Iquique: IECTA.
- Van Kessel, J., Cutipa, G., 1998, *El Marani de Chipukuni*. Iquique-chile: IECTA/CIDSa.
- Van Kessel, J., Enríquez, P., 2002, *Señas y señaleros de la madre tierra, agronomía Andina*. Chile: IECTA.
- Van Kessel., Condori, D., 1992, *Criar la vida: trabajo y tecnología en el mundo Andino*. Santiago-Chile: VIVARUM.
- Vásquez, J., 2000, “Comunidad y biodiversidad en Cajamarca”. En: *Comida y biodiversidad en los Andes*. Lima-Perú: PRATEC.
- Vásquez, J., 2012, *La concepción de hecho social en Durkheim. De la realidad material al mundo de las representaciones colectivas*. México: Universidad Iberoamericana.
- Velásquez, H., 2009. *Tradición y modernidad en el sistema de aynua. Caso Juli* (Puno-Perú), Tesis de Maestría: USC-Chile.
- Vellard, J., 1952, *La práctica antigua de la pesca en el lago*. La Paz-Bolivia: ORSTOM FOND.
- Vogt, E., 1974, *Ofrendas para los Dioses*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Vila, H. H., 2014, *Crianza de cuyes*. Lima-Perú: FONCODES.
- Wolfgang, S., 1996, “Introducción”. En: *Diccionario del desarrollo*. Lima-Perú: PRATEC.
- Worster, D., 1993, *The Wealth of Nature*, New York: Oxford University Press.
- Yapuchura, A., 2006, *Producción y comercialización de truchas en el departamento de Puno y nuevo paradigma de producción*. (Puno-Perú), Tesis Magíster: UNMSM.
- Zuidema, T., 1980, “El calendario Inca”. En: *Astronomía en la América Antigua*. Compilación de A.F. Aveni. México: Siglo Veintiuno.

ANEXOS

Anexo 1: Mapas

Mapa 1: de Perú.

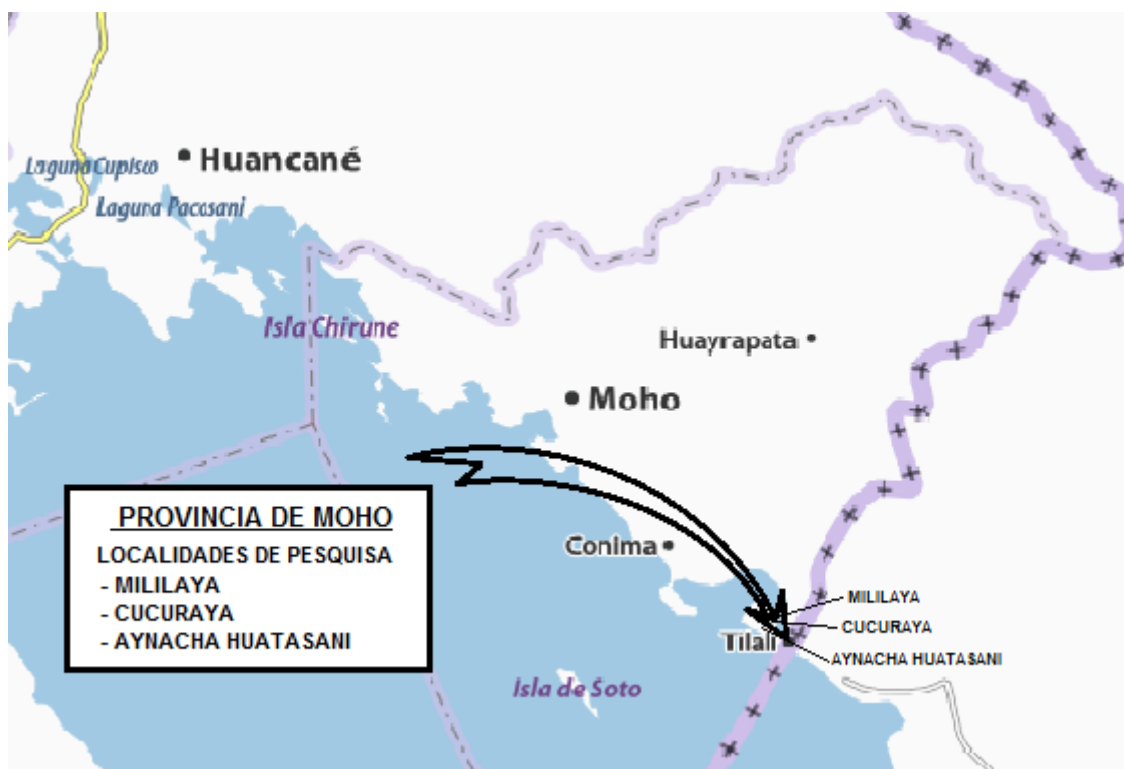


Mapa 2: de Puno

Mapa 3: Mapa de acceso a Moho y Tilali



Mapa 4: Mapa de Provincia y distrito de Moho



Anexo 2: Abreviaturas

ALT: Autoridad Autónoma Binacional del Lago Titicaca.
APAFA: Asociación de Padres de Familias.
APECO: Asociación Protectora Ecológica (Perú).
ARARIWA: Asociación Arariwa (ONG) (Perú).
BID: Banco Interamericano de Desarrollo.
CAME: Consejo Andino de Manejo Ecológico (Perú).
CARE: Cooperativa Americana de Remesas al Exterior.
CCTA: La Coordinadora de Ciencia y Tecnología en los Andes.
CEDAFOR: Centro de Desarrollo Agrario Forestal.
CEE: Comisión de las Comunidades Europeas Prefacio.
CEIDAP: Centro de Investigaciones y Desarrollo Agropecuario (Perú).
CEPAL: Comisión Económica Para América Latina y el Caribe (Naciones Unidas).
CESA: Centro de Servicios Agropecuarios.
CHUYMA ARU: Asociación Chuyma de Apoyo Rural (Perú).
CIPCA: Centro de Investigaciones y Promoción del Campesinado (Bolivia).
CIRNMA: Centro de Investigación de Recursos Naturales y Medio Ambiente.
CNUMAD: Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y Desarrollo.
CONAM: Consejo Nacional Ambiental.
CORDEPAZ: Corporación de Desarrollo del Departamento de La Paz.
CRESPIAL: Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural.
DDRMA: Departamento de Desarrollo Regional y Medio Ambiente (OEA).
ETP: Evapotranspiración Potencia.
FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
FMAM: Fondo Mundial del Medio Ambiente.
FPA: Frente Polar del Atlántico.
FPP: Frente Polar del Pacífico.
FT: Frente Tropical.
GEOBOL: Servicio Geológico de Bolivia.
GTZ: Agencia Alemana de Cooperación Técnica.
IECTA: Instituto para el Estudio de la Cultura y Tecnología Andina.
IEP: Instituto de Estudios Peruano.
IIAP: Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana.
IIDSA: Instituto de Investigaciones para el Desarrollo Social del Altiplano (Perú).
INADE: Instituto Nacional de Desarrollo Económico del Perú.
INE: Instituto Nacional de Estadística de Bolivia.
INEI: Instituto Nacional de Estadística e Informática del Perú.
INGEMMET: Instituto Geológico Minero Metalúrgico (Bolivia).
INIA: Instituto Nacional de Investigación Agraria.
INRENA: Instituto Nacional de Recursos Naturales del Perú.
JUNAC: Junta del Acuerdo de Cartagena.
MACA: Ministerio de Asuntos Campesinos y Agricultura de Bolivia.
MINSAL: Ministerio de Salud.
OMS: Organización Mundial de la Salud.
ONG: Organismo No Gubernamental.
OPS: Organización Panamericana de la Salud.
PAAG: Programa de Administración de Acuerdos de Gestión.
PELT: Proyecto Especial del Lago Titicaca (Perú).
PMA: Programa Mundial de Alimentos.

PNUD: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
PNUMA: Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente.
PRASTER: Programa Regional de Aguas Subterráneas y Tecnificación de Riego (Perú).
PRATEC: Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.
PREDICLIMA: Predicciones Climáticas (ONG peruana).
SARTAWI: Nombre aymara de una ONG que significa "Levantarse" o "Empezar".
SECAB: Secretaría del Convenio Andrés Bello.
SEMTA: Servicios Múltiples de Tecnologías Apropriadas.
SG/OEA: Secretaría General de la Organización de los Estados Americanos.
SIG: Sistema de Información Geográfica.
SNAP: Sistema Nacional de Áreas Protegidas Prefacio.
TDPS: Titicaca-Desaguadero-Poopó-Salar de Coipasa
UNA: Universidad Nacional del Altiplano.
UN-HABITAT: United Nations Human Settlements Programme.
UNMSM: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
URPICHALLAY: Asociación URPICHALLAY (ONG).
ZCIT: Zona de Convergencia Intertropical.

Anexo 3: Glosario

Achachila o Uywiri.- Deidad tutelar.

Achachila.- Para los aymaras es abuelo y en los momentos rituales sagrados es montaña es decir cerros protectores o tutelares que existen en el espacio local y regional.

Ajara, Ayara o Ära.- Quinua silvestre.

Akawara.- Primeras raíces de la planta de papa que emergen a la superficie de los surcos y al pie de la planta antes del segundo aporque, los mismos que dan origen a una nueva planta. Los criadores de la agrobiodiversidad no las tapan, porque indican que son las que producirán antes que la planta madre.

Akulli.- Pequeños descansos en el trabajo, en media mañana y tarde.

Alaqa.- Es una modalidad de asemillamiento, a través del cual se compra semilla para renovar o para incrementar variedades de semillas de los cultivos.

Albaceas, Regidores o Araríyas.- Son las autoridades de la chacra que secundan y acompañan al *Marani*. Estas autoridades generalmente son parejas jóvenes, solteros o niños.

Allchhi.- Nieto. En la fiesta de las cruces (3 de mayo), los *Auki aukis* (abuelos) tratan a todos los habitantes como nietos.

Allkataña.- Aporque de los cultivos.

Alma.- Muerto o difunto.

Amsta uraqi.- Parcelas o terrenos de la zona alta o las que se encuentran sobre los 4.000 m.s.n.m.

Anqari o Wuayra.- Viento.

Añaphusa.- En años en que se presentan veranillos prolongados, hay una proliferación del Gorgojo de los Andes, el cual afecta en demasía al tubérculo de la papa. Sin embargo para salvar la cosecha se escarba antes de que llegue la época de heladas. Entonces estos tubérculos infestados y recién cosechados, a fin de que no avance el ataque del gorgojo, se depositan en pozas especialmente preparadas para el caso, en donde permanecen hasta que fermenten adecuadamente, para luego sacarlos para extenderlos sobre una capa de *waylla* (*Stipa obtusa*) para que se hielan. Finalmente se hacen secar al sol.

Apachetas.- Son montículos de piedras colocadas en forma cónica una sobre la otra en espacios sagrados como en los cerros donde los viajeros descansan para tomar las energías para continuar con el viaje.

Apharu.- Papa silvestre.

Apus.- Cerros tutelares.

Arkirini.- Cuando se realiza el ritual de la *Qhoyacha*, se efectúa con un montón de tubérculos, se levanta en dos en dos. Entonces a la semilla que sobra en par, se denomina *arkirini*, lo cual significa que habrá una producción mayor que lo invertido.

Auqa coca.- Coca silvestre utilizada en el ritual al granizo, helada y viento.

Awicha.- Abuela. También son las papas viejas, manantiales y fogón.

Awichu.- Son las chullpas o el lugar donde existen entierros (gentiles).

Ayllu.- Es el conjunto de todos los elementos de la gran colectividad natural (humanos, naturaleza y deidades) que se encuentran en un determinado Pacha (microcosmos local). Ayllu también es un territorio muy poroso o flexible que engloba varias parcialidades.

Aynach uraqi.- Terrenos o parcelas ubicados en la parte baja.

Ayni.- Son grupos de familias, cuyo número es muy variable (sin embargo generalmente de cinco a 15 familias) y que realizan la crianza de plantas y animales en una relación de mutualidad, es decir es una modalidad de ayuda mutua.

Aytu o Ayt'asiñawa.- Acto de realizar invocaciones en la ceremonia ritual.

Ch'alla.- Acto ritual, por medio del cual se asperja algún licor o chicha a la tierra.

Ch'ijji.- Pléyades

Ch'uqipiñas.- Nombre ritual de los *Ispis* (pececillos del Lago Titicaca).

Ch'uwa.- Vino.

Ch'uwaña.- Verter la chicha o vino

Chaka uraqi.- Parcelas o terrenos de la parte alta de los cerros.

Ch'alla y Ch'uwa.- Es un acto ritual que consiste en asperjar a los productos o cultivos con vino, chicha y *juira ch'uwa* (líquido preparado en base a los productos cultivados y de las plantas silvestres).

Chhala.- Es cuando se hace el intercambio de semilla con productos que no son de la zona, tales como ají, sal, condimentos, etc., pero en una cantidad muy inferior que en las demás modalidades de asemillamiento.

Chijjchi.- Granizo.

Chiki.- Consiste en dar o destinar uno, dos o tres surcos sembrados, a la persona que siempre está colaborando en todas las labores de crianza de la chacra.

Chilliwa.- Paja.

Chillt'a.- Es una pequeña ofrenda a base de coca que se deposita en la tierra como acción de pedir permiso a la *Pachamama*.

Ch'iqäjhata.- Del lado izquierdo.

Ch'iwas.- Hojas tiernas de la quinua, nabo silvestre, olluco, oca y habas, utilizadas como verduras en la preparación de comidas.

Chiwchis.- Miniaturas de recados para ritual.

Chullumpi.- Nombre ritual de la llama, que será sacrificada en el ritual

Chuñu.- Papa deshidratada a partir de la helada.

Chuwacha.- La parte de la semilla de papa que resulta sin ojos o yemas.

Costal.- Es un saco tejido a base de fibra de alpaca o llama.

Dulce o ch'uwa misa.- Es el recado ritual hecho de dulce.

Huatia o watia.- Papas cocidas en pequeños hornos hechos de terrones.

Illa.- Es elemento ritual de regeneración de animales.

Iluri.- En el momento de la siembra la que deposita la semilla dentro del suelo es una señora o señorita.

Imaqasiña.- Esta modalidad de asemillamiento consiste en que la persona que va a ayudar en la cosecha, oculta a propósito ciertas variedades que le gusta y disimuladamente señala el lugar o los lugares en donde las ha ocultado. Estas semillas son recogidas al final de la jornada.

Inkuña.- Servilleta tejido de lana de llama.

Inti jalanta.- Lado por donde se oculta el sol.

Inti jalsu.- Lado de donde sale el sol.

Inti.- Sol.

Iñu wawa.- Niños o jóvenes huérfanos.

Ispalla walla - Nombre ritual de los productos agrícolas.

Ispalla.- Es la deidad de los productos agrícolas

Ispas.- Mellizos, trillizos o gemelos.

Ispi.- Pez nativo del Lago Titicaca.

Jaip'u sunaqi o Jilir sunaqi.- Cuarto creciente.

Jaira wawa.- Persona mayor o menor que siempre “anda flojeando”.

Jairi o Ch'amaka.- Luna nueva.

Jamallachi, Jiri o Ch'ujhña jira.- Estiércol totalmente descompuesto.

Jank'a o sirk'i.- Verruga de la papa.

Jaqi.- Personas.

Jinchullas.- Criaturas o personas que tienen dos orejas en cada lado, es decir a cada oreja le acompaña una más pequeña.

Jiwra k'usa.- Chicha de quinua.

Juiphi kaya.- Oca deshidratada con la helada.

Juira ch'uwa.- Bebida a base de plantas cultivadas y silvestres, utilizada en los rituales.

Juira uta.- Almacén tradicional o habitación especialmente construida y destinada para el almacenamiento de los productos cosechados.

Juira.- Son todos los productos cosechados.

Juiranaka.- Recados para rituales diversos.

Juq'ullu.- Renacuajo.

K'inthu o aytamisa.- Es la misa u ofrenda preparada con hojas de coca, *llamp'u* (cebo de llama), incienso, vino y *ch'uwa* (bolitas de dulce), *q'uwa* (planta aromática).

K'inthu de coca.- Son tres o seis hojas de coca especialmente escogidas en rituales.

K'isa de moraya.- En años lluviosos la papa dentro del mismo surco torna una consistencia muy suave. Se puede consumir en forma fresca o en su defecto se fracciona en rodajas delgadas, para luego hacerlas secar al sol.

K'isa de oca.- Los tubérculos de oca, especialmente de las variedades qhini apillas (variedades dulces y harinosas), se fraccionan en forma longitudinal y en capas delgadas, para luego hacerlos secar al sol.

K'ispiña.- Comida preparada a base de harina de quinua y cal, cocida a vapor de agua.

K'ithas - Parientes silvestres de las plantas cultivadas.

K'uphaña.- Implemento de crianza de la chacra, con el que se realiza el desterronamiento.

K'usa - Chicha de maíz, cebada, quinua o de otros productos.

Kajjlli.- Herramienta para el corte de tallos de totora.

Kanlli.- Planta leñosa y espinosa.

Katulla, Ch'uquilla y Lurima.- Son las islas que se encuentran ubicadas en el lado boliviano del lago Titicaca, en donde se encuentran las *wak'as* (deidades) de los productos, es decir son lugares sagrados de regeneración de las semillas.

Kawiltu Marani.- Nombre que se asigna a los tenientes gobernadores y sus esposas en los rituales.

Kawiltu.- Intercambio de hojas de coca con palabras de parabienes para todos los participantes en el ritual en la casa de autoridad.

Kayullas.- Son las criaturas que nacen de pie.

Kayuni / Sullu.- Feto de llama.

Kayuni misa.- Recados rituales preparados con un feto de llama envuelto en algodón o lana.

K'ichj'ata o Ichj'ata.- Poner ofrendas a la mesa ritual.

K'ili wak'a. - Faja tejida con diseños parecidos a la columna vertebral de los peces.

K'iphas.- Plantas que crecen dentro del segundo año de rotación de los cultivos y son producto de los tubérculos de papa que han quedado en la cosecha.

Kiya, yatiri y paqu.- Sacerdote andino que propicia rituales.

Kumana.- Atado ritual utilizado en los rituales de crianza de plantas. Este atado contiene toda clase de productos, *k'inthus* de coca, flores de clavel rojo, chicha, *sayiri* (feto), vino, par de qeros, *llamp'u* (cebo de llama), lana de llama de color café y otros elementos de la parafernalia ritual.

K'upha. Desterronamiento.

Kupijhata.- De lado derecho.

Kuti mara.- Año donde se puede sembrar en la misma parcela el mismo cultivo que el año anterior.

Kuti misa.- Es la ofrenda para sanar de los males.

Lampaya.- Arbusto silvestre.

- Laqhu.-** Alga de color verde que cubre la superficie de ríos y pozos.
- Layu.-** Variedad de trébol comestible y uso medicinal.
- Llachu.-** Planta acuática del lago.
- Llaki.-** Pena.
- Llamp'u.-** Cebo de llama.
- Llijllas.-** Mantas.
- Llika.-** Aliento de la *Pachamama* (naturaleza), que se forma como especie de telaraña luego del barbecho.
- Lluja qhulli.-** Es una modalidad de barbecho que consiste en roturar el terreno volteando los terrones sin construir los surcos.
- Lluji wanu.-** Estiércol fresco.
- Llujt'a o Llijt'a.-** Producto con el que se *pijcha* la coca.
- lspallas taywas.-** Nombre ritual de la papa silvestre muy cercana a la papa cultivada.
- Luk'i.-** Especies y variedades de papas amargas.
- Luwaranis.-** Deidades o cerros protectores del lugar, de la comunidad o parcialidad.
- Mach'a mara.-** Año de escasa producción de los cultivos.
- Mallku Marani.-** Cerro deidad que está “de cargo” y generalmente es de carácter regional.
- Mallkus.-** Nombre ritual de los cerros tutelares.
- Mama ínala.-** Nombre ritual de la hoja de coca.
- Mamatas.-** Tubérculos fasciados (papa, oca, izaño), los mismos que constituyen seña o *lumasa* (indicador natural), para la permanencia de las variedades.
- Manta.-** Tejido de lana de oveja o llama de forma cuadrada.
- Mantu Anqari.-** Deidad del viento que trae lluvia.
- Marani.-** Autoridad ancestral de la chacra. También es el cerro que está de cargo.
- Masa.-** Terreno o parcela de una superficie aproximada de unos 220 a 230 m².
- Milli.-** Siembra adelantada.
- Minka.-** Suplicar para trabajo.
- Misa.-** Centro ceremonial
- Mit'ani.-** Esposa del *Marani*.
- Much'us.-** Nombre ritual de variedad de granos.
- Muña.-** Planta aromática utilizada en el almacenamiento de los productos, para el control de las plagas y para quemar la ofrenda preparada en los rituales y muy particularmente en el ritual al granizo. Así mismo se utiliza como remedio para males del estómago.
- Ñuqiña.-** Palo alargado de aproximadamente quince metros utilizado para impulsar la balsa.
- Ñusaqata o t'amata.-** Orín humano fermentado.
- Pacha.-** Cosmos o microcosmos local.
- Pachamama.-** Pacha es cosmos y mama es madre; entonces pachamama significa madre naturaleza. Para los andinos la tierra se denomina *Pachamama*, madre tierra o madre que cría a todo lo que se encuentra en el cosmos.
- Pampa uraqi -** Parcelas o terrenos de la pampa.
- Panqara o tika.-** Flores de las plantas.
- Paqu akullt'asi.-** Momentos de descanso del *paqu* (sacerdote) que realiza *pijchado* de la coca.
- Parki uraqi.-** Parcelas o terrenos de ladera.
- Pasmado.-** Ex autoridades.
- Phaja.-** Cinturón confeccionado de lana de oveja.
- Phala.-** Soga de paja.

Phasall chuwa.- Platos de cerámica, en los que se disuelve arcilla comestible y se le agrega sal, para consumir con papas sancochadas.

Phuju.- Pozo o manantial.

Phurijha.- Variedades precoces de papas.

Phyna.- Almacén tradicional de los cultivos de tubérculos.

Pillu.- Borde superior de la balsa.

Pinquillu.- Instrumento de viento, confeccionado a partir de una especie de carrizo y que generalmente se toca en la época del desarrollo vegetativo de los cultivos.

P'isqi.- Comida (segundo o guiso) preparada de los granos de quinua.

Pollera.- Prenda de vestir que utilizan las mujeres.

Pulusa.- Elaborada de harina de quinua, en el ritual de (3 de mayo — Fiesta de las Cruces) simboliza abundancia para habitantes.

Puruma.- Terreno en descanso.

Pututu.- Instrumento musical de viento hecho de cuernos de vacuno.

Q'ara.- Pelado.

Q'ipi.- Atado o bulto.

Qallta t'inkha.- Es uno de los rituales importantes que realizan las autoridades oficiales de todo el distrito, para iniciar con el cargo, a fin de que las deidades protectores y facilitadores ayuden en la gestión de su cargo, invocando que no haya enfermedades, que no haya problemas, que la crianza de plantas y animales sea bastante fructífera y que todo se desenvuelva en armonía.

Qallta.- Inicio.

Qamasa.- Espíritu o ánima de productos o animales.

Qäna.- Montón de papa cosechada en la parcela.

Qantuta.- Planta semiarbórea de flores de distintos colores.

Qarachi.- Pez nativo del lago Titicaca.

Qariwa.- Planta leñosa de flores amarillas seña de papa y quinua.

Qarwa.- Llama.

Qasa.- Nombre ritual de la helada.

Qasawi.- Enfermedad del cultivo de la papa, cuya característica es que el follaje aparece con manchas negras y luego se seca toda la planta.

Qatati.- Juego ritual, momento de cosecha de los tubérculos.

Qatatiña.- Herramienta de pesca preparado artesanalmente de redes.

Q'awa o q'aya.- Estiércol semidescompuesto.

Qeros.- Vasos de madera.

Qhara sunaqi.- Cuarto menguante.

Qharaya.- Cuando las actividades agrícolas se realizan en las madrugadas (de cuatro a ocho de la mañana).

Qhatu.- Mercados donde se realiza el trueque o intercambio de productos agropecuarios.

Qhini.- Especies y variedades de papas dulces o harinosas.

Qhip qhipa sata.- Siembra en mini campaña muy retrasada.

Qhisíma.- Es el hollín que existe en la parte interior de los techos de las cocinas.

Qhulli.- Barbecho o roturación del terreno.

Qipa mama.- Madre semilla.

Qiwlla.- Gaviota

Qulli.- Arbusto silvestre.

Qumpy.- Nombre ritual del granizo.

Q'urawa.- Honda hecha de lana de llama.

Quta urt'a.- Esta fase lunar se manifiesta un día antes de la luna llena.

Qutalak uraqi.- Terrenos o parcelas ubicadas en las riberas del Lago Titicaca.

Qutamama.- Nombre ritual del Lago. Deidad del lago.

Ritual de Chikancha.- Ritual de medio año organizado y celebrado por los tenientes gobernadores.

Ritual de suyu muyta.- Es un ritual que realiza el *Marani* en la víspera de la fiesta de la Virgen de la Candelaria (día 2 de febrero) en el *suyu* (lugar donde están los cultivos), realizando los rituales correspondientes.

Ritual del tullqa o Tullqa t'inkha.- Es uno de los rituales de mucha importancia que se efectúa en relación a la lluvia, cuando no llueve o cuando se presentan veranillos prolongados.

Salliwa.- Arbusto silvestre.

Sallqa wawa. - Animales silvestres.

Sallqa.-Naturaleza silvestre.

Sank'ayu.:- Planta cactácea de flores de diferentes colores, su fruto es comestible y es seña de papa.

Santillus.- Criaturas con labios leporinos.

Saqaña.- Herramienta manual de pesca muy usada en los sitios donde abundan las plantas acuáticas del lago.

Sata.- Siembra.

Satiri.- Sembrador, pero también se llama a los danzantes de la fiesta de San Isidro el Labrador (15 de mayo).

Sayiri.- Feto de la llama.

Sijji o Q'isana.- Estera de totora de forma rectangular que se utiliza para protegerse de la lluvia y también del viento.

Sik'i.- Planta silvestre comestible en la época de lluvia.

Sillusillu.- Planta herbácea rastrera, seña para la campaña agrícola.

Sini.- Cuando se realiza el barbecho en la modalidad de *suka Qhulli*, a medida que avanza el trabajo, se van construyendo pequeños surcos a manera de peine.

Sint'u semana.- Semanas que no son favorables para la crianza de plantas; los cultivos se malogran totalmente y por consiguiente ya no hay producción.

Sirk'intata.- Tubérculo de papa afectada por la verruga.

Suk'antiwa.- Ordenar en una sola orientación.

Sulla.- Rocío.

Sullu.- Feto.

Suma qamaña.- Vivir bien

Sunaqis.- Criaturas que nacen con dos fontanelas.

Suyu o aynuqa.- Son los ámbitos de rotación de los cultivos.

T'inkha.- Ritual de inicio para todas las actividades cotidianas en la zona aymara.

T'ula.- Planta leñosa, con diversas variedades.

Talachus.- Personas que tienen seis dedos en el pie o en la mano, pero que el sexto dedo es bastante pequeño.

T'alla Marani.- Tanto las esposas de los tenientes gobernadores como de los tenientes auxiliares, en los momentos rituales.

Taniru.- Sacerdote andino.

Tari.- Son prendas pequeñas tejidas con lana de llama y que se utilizan en los momentos rituales y en donde las señoras llevan coca.

Tarqa.- Instrumento de viento, confeccionado de madera y que se toca en la fiesta de los carnavales.

Tata.- Persona adulta.

Tayka.- Mamá o progenitor de las plantas cultivadas.

Thaya.- Viento.

Thayacha.- Ocas, izaños y papas sancochadas que se exponen durante una noche a fuertes heladas, para consumir al día siguiente (es un producto nutracéutico).

Thuna.- Instrumento musical hecho de carrizo de seis huecos, se toca solamente en tiempo de crecimiento vegetativo de los cultivos y para “llamar la lluvia”.

Titi.- Gato montés.

Tuku o layqa.- Sacerdote que realiza rituales negativos.

Tullqa.- Yerno. La lluvia en los momentos rituales se denomina yerno.

Tunta.- Papa helada, fermentada en agua y nuevamente helada (es un producto nutracéutico).

Tuntilla.- Se elabora con igual procedimiento al anterior, con la diferencia de que los tubérculos son de menor tamaño (de papas menudas).

Turka.- Intercambio de semillas de la misma especie, pero diferentes variedades.

Uma kaya.- Oca fermentada en agua y luego deshidratada por medio de la helada (es un producto nutracéutico).

Umantu.- Pez nativo del Titicaca, ahora extinguido.

Untu o llamp'u.- Cebo de la llama o alpaca.

Uñiri.- Sacerdote andino que mira las hojas de coca.

Uqururu.- Berro.

Urfu.- Neblina.

Urt'a.- Luna llena.

Uywiris.- Deidades protectoras y criadoras de la familia, comunidad y la parcialidad.

Wak'as.- Lugares sagrados que son fuentes de regeneración de la semilla o de la vida.

Wak'a.- Faja tejida de lana de alpaca o de Llama.

Wañachtataña.- Acto de extender cosas húmedas.

Warawar chika o Phajhsi chika.- Esta fase lunar se da cuando la luna se acompaña en todo su trayecto de una estrella grande (ninguna de ellas se adelanta ni se atrasa), pero solo se manifiesta en ciertos meses (no se ve todos los meses).

Wawa phajhsi o Llullu phajhsi.- Esta fase lunar ocurre cuando la luna se ve como una simple raya, esto es después de dos noches que ya no se ve la luna.

Waxtaña.- Convidar algo.

Wila laka o Jithinuqa.- Es una de las fases lunares que conocen los criadores de la agrobiodiversidad de los ayllus del distrito de Tilali y esta fase lunar se da al día siguiente de la luna llena. En esta luna realizar cualquier actividad de la crianza de la chacra es bastante peligroso, debido a que el cultivo se malogra por completo y además el terreno se malogra por siete años.

Wilancha - Es parte de los rituales de crianza de las plantas, de los animales y de la casa, el mismo que consiste en recibir la sangre de la llama en el momento en que se sacrifica. La sangre se echa inmediatamente a los productos, chacras o a la casa, según el ritual que se trate. El corazón se quema en los rituales que se efectúan a los ganados y a la casa.

Wiphalitu.- Baile en la fiesta de las Ispallas (2 de febrero — Candelaria); los danzantes son solteros y solteras a excepción de los guías y de los contraguías. En esta fiesta solo deben bailar los solteros y las solteras, en el entendido de que en esa época los cultivos están en el preciso momento de formación de los tubérculos (en el caso de la papa, oca, olluco, izaño) o de formación de granos (quinua, cañihua, maíz, cebada, habas, arveja, entre otros). Entonces los danzantes al “bailar a las chacras” transmiten a ellas la fuerza. La vitalidad y fertilidad de los jóvenes ayudan a que haya una buena producción.

Wiskha.- Soga torcida y trenzada con lana de llama, pero preferentemente con lana de la parte del cuello.

Wiskhu.- Ojota o sandalia.

Wislla.- Cucharón de madera.

Wuayra.- Viento.

Yanqhuru.- Días no favorables para la crianza de plantas, debido a que el cultivo se malogra, con la consiguiente mala producción.

Yapa.- Significa incremento, aumentar o hacerse aumentar.

Yapu.- Chacra

Yawri.- Aguja

Yuqch'achaña.- Dar semillas de las variedades que el solicitante desee.

Zampoña.- Instrumento musical de viento, confeccionado de carrizo, se toca a partir de la fiesta de Pascuas.

Anexo 4: Familias involucradas en la investigación

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD	PARCIALIDAD
01	Nicolas Viamonte Quispe	65	Mililaya
02	Julio Larico Pilco	50	Mililaya
03	Melquiades Pilco Larico	50	Mililaya
04	Alicia trinidad Pomari Larico	55	Mililaya
05	Rosa Larico Pilco	49	Mililaya
06	Gregorio Mamani Larico	70	Mililaya
07	Modesto Hanco	70	Mililaya
08	Francisco Vilca Sucaticona	60	Aynacha Huatasani
09	Baltazar Sucaticona Sucatico	61	Cucuraya
10	Santos Vilca Cayo	89	Aynacha Huatasani
11	Feliciano Mamani Poma	50	Mililaya
12	Pedro Vilca Vilca (+)	85	Aynacha Huatasani
13	Antonio Larico Larico (+)	90	Cucuraya
14	Gregorio Ticona Larico	65	Cucuraya
15	Mauro Godoy Hanco	50	Mililaya
16	Paulino Mamani Sucaticona	65	Cucuraya
17	Adolfo Pomari Hanco	59	Mililaya
18	Rolando Pomari Larico	70	Mililaya
19	Fructuoso Quispe Larico Cucuraya	70	Cucuraya
20	Fructuoso Quispe Larico	60	Cururaya
21	David Ticona Viamonte	60	Cucuraya

22	Manuel Pomari Larico	60	Mililaya
23	Julio Rubén Larico (+)	68	Mililaya
24	Rofino Limachi Sucaticona	66	Mililaya
25	Isidro Poma Larico	69	Mililaya
26	Florencio Quispe	58	Mililaya
27	Filomeno Pomari Hanco	65	Aynacha Huatasani
28	Leoncio Vilca Sucaticona	40	Aynacha Huatasani
29	Otolin Apaza Sucaticona	55	Aynacha Huatasani
30	Victoriano Sucaticona Sucaticona	49	Aynacha Huatasani

7 familias de la parcialidad de Aynacha Huatasani

7 familias de la parcialidad de Cucuraya

16 familias de la parcialidad de Mililaya

Total: 30 familias campesinas

Anexo 5: Variedad de Cultivos

Ilustración 1: Variedades de papas

Inventario de variedades de papa encontrados en las tres parcialidades (por grupos de papa)

PAPAS QHINIS (VARIEDADES DULCES O HARINOSAS)		
01 Amapola	35 Ch'iyar puya	69 Janq'u p'itikiña rosado
02 Waych'a ch'uqi	36 Kuntur kayu	chhipchhini
03 Janq'u utkhu	37 Jisk'a ch'iyar imilla	70 Ch'iyar sina
04 Ch'iyar sutama	38 Mucho	71 Wila sina
05 Jach'a ch'iyar imilla	39 Peruanita	72 Rosado allqa ch'umphy
06 Janq'u imilla	40 Janq'u yuqalia	73 Ch'iyar allqa tarma
07 Janq'u saq'ampaya	41 Jisk'a ch'iyar imilla	74 Ch'iyar ch'upipitu
08 Waka lajhra	42 Qumpy	75 Janq'u utkhu
09 Kuntur kayu	43 Sani o sana imilla	76 Allqa ch'umphy imilla
10 P'uquña	44 Taama	77 Ch'iyar sutama
11 Qhumpy imilla	45 Taamita o Tatiana	78 Tujhta
12 Runtusa	46 Wank'u sullu	79 Qala Maña
13 Waka wajhra	47 Wayru	80 Merq'i ajusa
14 Wila palma	48 Wila imilla	81 Ch'iyar sach'a
15 Wila amapola	49 Wila puya	82 Wila amapola
16 Ch'iyar surimana	50 Wila Qumpy	83 Chhojhlla ch'uqi
17 Allqa surimana	51 Wila surimana	84 Banderita
18 Lila Ch'upipito	52 Wila sutama	85 Waña laq'a
19 Wawa chara	53 Wila yugaita	86 Paula imilla
20 Qhaqhawiri	54 Yuqch'a jachayiri	87 Wila mirq'i ajusa
21 Tuni ch'uqi	55 Ch'iyar cholo	88 Papa yema o paulito
22 Ch'iyar mama waylla	56 Kauna ch'uqi	89 Q'illu puya
23 P'itikiña o Chikiña	57 Ch'iyar yuqalla	90 Allqa sutama
24 Meqha wisa	58 Ch'iyar waka wajhra	91 Kancha ch'uqi
25 K'anchhaya	59 Q'illu imilla	92 Aku wayaqa
26 Zapall ch'uqi	60 Chhujhlla ch'uqi	93 Allqa wawa kayu
27 Jisk'a p'uquña	61 Ch'iyar allqa jach'a	94 Waka maymuru
28 Jach'a p'uquña	nayrani	95 Tongo puya
29 Rosado imilla	62 Allqa imilla	96 Janq'u ch'upipito
30 Jach'a sani o sana imilla	63 Wila chutu	97 Khuchijama
31 Ch'iyar allqa	64 Wila Qhaqhawiri	98 Wila lluku
32 Ch'iyar ch'uqe janq'u	65 Wiskhu phal ch'uqi	99 Jawir gala
panqadri	66 Ch'iyar Ch'uju	100 Achajaan ch'uqi
33 Ch'iyar imilla janq'u	67 Wila saq'ampaya	101 Q'illu p'itikiña
nayrani	68 Ch'iyar urna gala	102 Nuwalqina
34 Ch'iyar palma		

PAPAS PHURIJHAS
(VARIEDADES PRECOSES Y DULCES)

01 Janq'u phurija	04 Rosado phurija	07 Jach'a phurija
02 Wila Phurija	05 Azul phurija	
03 Ch'iyar phurija	06 Q'illu phurija	

PAPAS LUK'IS
(VARIEDADES "AMARGAS")

01 Janq'u luq'a
02 Janq'u parina
03 Khuchi jíphilla
04 Allqa paru
05 Qita
06 Puqu thuru
07 Alicia paru
08 Janq'u paru
09 Wila Parina
10 Laram luq'a

Ilustración 2: Variedades de oca, olluco y izaño

Nº	OCA	OLLUCO	IZAÑO
1	Allqa lluch'u	Ch'ijhi ullucu, pinta ullucu, misa	Allqa ch'ismi
2	Amajaya qhini	Ch'iar murar ullucu	Amajaya
3	Ch'iñi nayran chupik qhini	Ch'ijhchi rusaru	Ari wakulla
4	Ch'iar apilla	Chupik ch'ijhi ullucu	Bolsa izaño
5	Chupik p'itikiña, chupik sawasira	Janq'u ch'ijhi, t'anta wawa	Chupik nasán izaño
6	Granati apilla	Janq'u rusaru	Janq'u izaño, janq'u huyq'a
7	Misa mis apilla	Q'illo illaku	Jachiri P'itikilla
8	Morar apilla, ch'iar apilla	Qhini illaku, rusar paula	Patilla
9	Murar qhini, qhini muraru		Q'illu izaño, saya izaño
10	P'itikilla, kanastilla		Ch'iyar izaño o sawasira
11	Phisi kayu, ch'iar muruqu apilla		Tatit ajanu, paula izaño
12	Piña apilla		Tatit qunquri
13	Q'illu kaña, q'illo t'uru apilla		Zapall izaño, llusta izaño
14	Q'illu apilla		
15	Q'illu qhini		
16	Qhachu lluch'u, tatit qunquri maynipa		
17	Qhiñi		
18	Rusar qhini		
19	Tatit qunquri apilla, t'uru apilla.		
20	Waka lik'i		
21	Wari apilla, misti apilla, amajaya, wari		
22	Wila qhini, wila parka, wila ch'ismi		
23	Yunguyiña		
24	Chupik lluch'u		
25	Sasawira		
	25 variedades nominales	8 variedades nominales	13 variedades nominales

Ilustración 3: Variedades de quinua y cañihua

Nº	QUINUA	CAÑIHUA
1	Aku jiwra, p'asanqalla	Jamch'allaya
2	Blanca Juli, janq'u jiwra	Kuntur nayra
3	Chiwíqa, wila kayuni	Unakatama
4	Chupik kayuni riala	3 variedades nominales
5	Chupik piña	
6	Chupik wila kayuni	
7	Janq'u kayuni kankulla	
8	Janq'u piña	
9	Janq'u real, pavo real	
10	Janq'u quytú	
11	Janq'u wila kayuni	
12	Khuchi wila	
13	Misa jiwra	
14	Naranja witulla	
15	P'asanqalla rosar kayuni	
16	Q'illu p'asanqalla	
17	Q'illu piña	
18	Qyutu	
19	Real	
20	Rusar jiwra	
21	Rusar witulla	
22	Sajhama	
23	Wila kayuni janq'u	
24	Yunguyo rusar kayuni	
	24 variedades nominales	

Ilustración 4: Variedades de cebada y habas**Cebada**

Khumu chili
Blanca
Cervezero

Habas

Usnayu
Copacabana
Pakay
Muruqu wila
Jacha janq'u

Anexo 6: Fotos**Foto 1:** *Apharu* (papa silvestre)

Fuente: tomada en la parcialidad de Aynacha Huatasani - 2015.

Foto 2: *K`ita apilla* (oca silvestre)

Fuente: tomada en parcialidad Mililaya - 2015.

Foto 3: Semilla de *k'ita apilla* (semilla de oca silvestre)



Fuente: tomada en Cucuraya – 2016, oca silvestre.

Foto 4: *Ajara* (quinua silvestre)



Fuente: registrada en la parcialidad de Milialaya - 2015

Foto 5: *Ajara* (grano de quinua silvestre)



Fuente: semilla de quinua silvestre de la familia Rosa Larico de Mililaya - 2015

Foto 6: Parcialidad Aynacha Huatasani



Fuente: Parcialidad de Aynacha Huatasani, tomada en 2016.

Foto 7: Parcialidad de Mililaya y Cucuraya



Fuente: fotografía de las parcialidades Mililaya y Cucuraya - 2016

Foto 8: Viviendas de la Parcialidad Aynacha Huatasani



Fuente: Viviendas, I.E. Primaria, local comunal de la parcialidad Aynacha Huatasani en 2016

Foto 9: Parcialidades Mililaya, Cucuraya y Aynacha Huatasani



Fuente: tomada en enero del 2016.

Foto 10: Ritual al Lago Titicaca



Fuente: registrada en 2015, en la parcialidad de Milialaya realizando ritual a la *qutamama* (madre lago) y *ch'uwillaka* (deidad de lago).

Foto 11: *Marani y Mit'ani* (autoridad de la Chacra)



Fuente: Autoridades de la chacra de la parcialidad de Mililaya, tomada por la Asociación Chuyma Aru en 2000.

Foto 12: Tenientes gobernadores de las parcialidades del distrito de Tilali



Fuente: tenientes gobernadores y comisarios de las parcialidades del distrito de Tilali en 2015.

Foto 13: Coca para ritual y consumo diario



Fuente: hojas de la coca que se vende en la frontera con Bolivia en la feria internacional de Ninask'uyu de la parcialidad de Mililaya – 2016

Foto 14: Papel de despacho y coca *k'inthu*



Fuente: tomada en ritual familiar del don Santos Vilca de la Parcialidad de Aynacha Huatasani, el coca *k'inthu* en 2015.

Foto 15: *Misa ritual para celebración del Marani*



Fuente: dulce misa (ofrenda) preparado en la ceremonia ritual de *chikancha* (medio año) en distrito de Tilali, registrada en 2016.

Foto 16: *Malla misa (misa de plomo)*



Fuente: preparado de misa de plomo en el ritual de *chikancha* (medio año) en el distrito de Tilali en 2016.

Foto 17: Feto de la llama para ritual



Fuente: *kayuni* (feto de la llama) para ofrendar en el ritual de *chikancha* en el distrito de Tilali en 2016.

Foto 18: La forma de preparado de *malla misa* (ofrendas de plomo)



Fuente: preparado de misa de plomo con feto de la llama en ritual de *chikancha* del distrito de Tilali-2016.

Foto 19: Recados para ritual de *kuti misa* (ofrendas para curar agarrados)



Fuente: *Kuti misa* (ritual para curar el agarrado de la tierra y susto) en Mililaya 2016.

Foto 20: Ofrendas para ritual de *kuti misa*



Fuente: *misa para kuti* (miniatura de dulces para este fin de dulce), foto tomado en el ritual de la familia Rolando Pomari de Milialaya – 2016.

Foto 21: Visitando a las chacras en la parcialidad de Mililaya



Fuente: familias bailando chacra en chacra en la fiesta de la Virgen de la Candelaria (2 de febrero) fiesta de cultivos.

Foto 22: Bailando en parcela en parcela de cultivos



Fuente: realizando la *kumana* (bailando y cantando) a los *ispallas* (deidades de los cultivos) en la parcialidad de Mililaya en 2 de febrero del 2015.

Foto 23: Autoridades y familias en ritual



Fuente: autoridades y familias de la parcialidad de Cucuraya en el ritual para granizada, helada, viento en San Sebastián (20 de enero del 2016).

Foto 24: Niños autoridades en el ritual



Fuente: *Ararias del Marani* en la localidad de *T'ika Parki*. En la reunión de las autoridades en 24 de junio del 2016.

Foto 25: Músicos en ritual



Fuente: Los *wiphaltos* en el ritual de la lluvia en la parcialidad de Aynacha Huatasani en 2015.

Foto 26: Cultivo de papa



Fuente: en *sini* en Aynacha Huatasani – 2016.

Foto 27: Flores de *Ch'iyar imilla* (papa negra)



Fuente: flores de la papa, variedad de *ch'iyar imilla* (papa negra), tomada en la parcela de Rosa Larico de la parcialidad de Mililaya en 2017.

Foto 28: Flores de *janqu imilla* (papa blanca)



Fuente: flores de la papa, variedad de *janqu imilla* (papa blanca), tomada en la parcela de Rosa Larico de la parcialidad de Mililaya en 2017.

Foto 29: Cultivo oca, izaño y quinua



Fuente: cultivo asociado de oca, izaño, quinua en Aynacha Huatasani – 2016.

Foto 30: Parcelas de cultivos de la papa y oca



Fuente: cultivo de la papa, oca y hortalizas comerciales de la familia Rolando Pomari de la parcialidad de Mililaya-2017.

Foto 31: *Achu chuqi* (papa nueva)



Fuente: *achu papa* (papa nueva) *ch'iyar imilla* y *Janqo imilla* (papa negra y blanca) de la familias Francisco Vilca de la parcialidad de Aynacha Huatasani – 2017.

Foto 32: *P'itikiña o chikiña achu* (papa nueva)



Fuente: *achu papa* (papa nueva), variedad de *p'itikiña* de la familia Antonio Larico Larico de la parcialidad de Cucuraya en febrero del 2017.

Foto 33: Papa listo para cosechar



Fuente: surco de papa que ya está listo para cosechar en la parcialidad de Cucuraya en 2016.

Foto 34: Las variedades de papa



Fuente: variedad de cultivo de papa de la familia Julio Larico Pilco de la parcialidad de Mililaya en 2016.

Foto 35: Variedades de oca, izaño y papaliza



Fuente: variedades de oca, olluco y izaño cosecha realizada por la familia Baltazar Sucaticona de la parcialidad de Cucuraya – 2016.

Foto 36: Productos que están en la *kumana* (atado ritual)



Fuente: variedades de cultivo de papa, oca, granos y hortalizas, foto tomada por Chuyma Aru en la fiesta de cultivos en 2 de febrero del 2005 en el distrito de Tilali.

Foto 37: Mamata (papa fasciada)



Fuente: también conocida como *Illa* de la papa (papa fasciada) son guardadas para realizar *ch'alla* y *ch'uwa* (ritual a las deidades de los cultivos).

Foto 38: Mamata (papa fasciada)



Fuente: *mamata* (papa fasciada) en la feria de intercambio de semilla en distrito de Tilali - 2016

Foto 39: Variedades de papa para ritual de pentecostés



Fuente: variedad de papas fasciadas para el ritual de los cultivos foto tomada por Chuyma Aru en 2005 en distrito de Tilali.

Foto 40: Variedad de tubérculos



Fuente: variedades de papa, oca izaño en atado para realizar la *ch'alla* y *ch'uwa* de la familia Gregorio Mamani Larico de la parcialidad de Mililaya – 2016.

Foto 41: Variedad de papa dulce



Fuente: variedades de papas de la familia Milquiades Pilco de la parcialidad de Mililaya en 2015

Foto 42: Variedad de papa dulce



Fuente: variedades de papas de la familia Santos Vilca Cayo, foto tomado por Chuyma Aru en 2015.

Foto 43: papa *Allqa surimana*



Fuente: variedad de papa dulce o harinosa *allqa surimana* de la familia Alicia Trinidad Pomari de Mililaya-2015.

Foto 44: Papa P'itikiña o Chikiña



Fuente: variedades de *p'itikiñas* o *chikiñas* registradas por Chuyma Aru en 2015.

Foto 45: Papa *q'illu puya*



Fuente: variedad de *q'illu puya* corresponde a la familia de Rosa Larico de Milialaya en 2016.

Foto 46: Papa dulce solo para sancochado



Fuente: *jisk'a p'uquña*, *ch'iyar yuqalla*, *ch'iyar chulu* y *q'illu p'itikiña* variedades registradas por Chuyma Aru en 2005.

Foto 47: Papa *kuntur kayu* y *allqa sutama*



Fuente: variedades *Kuntur kayu* y *allqa sutama* de la familia Rosa Larico de Mililaya en 2015.

Foto 48: Papa paulito o yema



Fuente: variedad de papa yema o paulito de la familia Feliciano Mamani Poma de Mililaya en 2016.

Foto 49: Papa *wank'u sullu*



Fuente: variedad de papa *Wank'u sullu* de la familia Antonio Larico Larico de Cucuyara en 2016.

Foto 50: Variedad de oca para kaya y sancochado



Fuente: variedad de oca *qhiñi* y *amajaya qhiñi*; *qhiñi* es para transformar en *Kaya* y *Amajaya qhini* es para sancochado, familia Alicia Trinidad Pomari de Mililaya – 2016.

Foto 51: *Ch'iyar izañu* (izaño negro) o *sawasira*



Fuente: variedad de izaño en 2015.

Foto 52: *Jachiri p'itikilla izañu* (izaño llorona)



Fuente: variedad de izaño en 2015.

Foto 53: *Q'illu izañu* o *saya* (Izaño amarillo)



Fuente: variedad de izaño en 2015.

Foto 54: *Q'illu Illaku* (papaliza amarilla)



Fuente: variedad de papaliza en 2015.

Foto 55: *Qhini Illaku* o *rusar paula* (papaliza)



Fuente: Variedad de papaliza en 2015.

Foto 56: Variedad de quinua



Fuente: variedades de quinuas de la familia Santos Vilca Cayo de la parcialidad de Aynacha Huatasani – 2016.

Foto 57: Cultivo de quinua en *sini*



Fuente: cultivo de variedad de quinua de la familia Santos Vilca Cayo de Aynacha Huatasani en 2017.

Foto 58: Panoga de quinua blanca



Fuente: variedad de quinua *Janq'u Piña* y *chupik piña* de la familia Baltazar Sucaticona de Cucuraya – 2016.

Foto 59. *Jamp'atu* (sapo) (*Bufo Spinulosus*)



Fuente: tomada en la parcialidad Mililaya en 2015.

Foto 60: *Mauri*, *qarachi* y *ispi*



Fuente: tomada por Guillermo Cutipa Añamuro en 2008. En la Zona de Moho.

Foto 61: Papa con estalones y papita nueva



Fuente: muestra presentada por la señora Rosa Larico de Mililaya en 2015.

Foto 62: *Itapillu* (ortiga) con tallo blanco.



Fuente: registrada en la parcialidad de Cucuraya en 2016.

Foto 63: *Qariwa* (árnica)



Fuente: tomada en la parcialidad de Mililaya en 2015.

Foto 64: *Misik'u* (amor seco-*Bidens andicola*)



Fuente: tomada en la parcialidad de Aynacha Huatasani en 2016.

Foto 65: *Sank'ayu* en floración



Fuente: registrada en la parcialidad de Mililaya en 2015.

Foto 66: Fruto de *sank'ayu*



Fuente: registrada en la parcialidad de Mililaya en 2015.

Foto 67: *Jawaqulla* (cactácea)



Fuente: registrada en Conima – 2016.

Foto 68: Nubes negruzcas



Fuente: registrada en la parcialidad de Cucuraya en 2016.

Foto 69: *Liqichu* (centinela)



Fuente: registrada en parcialidad de Mililaya en 2016.

Foto 70: Familia Aynacha Huatasani en barbecho



Fuente: realizando barbecho en la Familia de Melquiades Pilco de Mililaya en 2015.

Foto 71: Las familias de Mililaya realizan barbecho en ayni



Fuente: registrada en la Parcialidad de Mililaya en la época de barbecho en 2015.

Foto 72: Ayni en barbecho



Fuente: Ayni en la actividad de barbecho en Cucuyara en 2016.

Foto 73: *K'upaña* (herramienta para desterronamiento)



Fuente: *kupaña* de la familia Santos Vilca de Aynacha Huatasani en 2016.

Foto 74: Actividad de desterronamiento



Fuente: actividad de desterronamiento en la parcialidad de Cucuraya en 2015.

Foto 75: Realizando *k'inthu* (ritual) a las semillas antes de sembrar



Fuente: *k'inthu* (ritual de inicio de la siembra de papa, proporcionando cebo de llama y coca a las semillas) en la familia de Santos Vilca Cayo en 2016.

Foto 76: Abonando a la parcela para cultivo de papa



Fuente: Baltazar Sucaticona realizando el abonamiento con las yerbas de la parcela barbechada en el mes de agosto en 2016.

Foto 77: Abonando con guano de oveja



Fuente: Rolando Pomari abonando con guano de oveja a su parcela en la época de siembra de papa en 2015.

Foto 78: Embadurnando a las semillas de papa



Fuente: familia de Francisco Vilca Sucaticona realizando la embadurnado a las semillas de papa en la época de siembra de papa, en Aynacha Huatasani – 2016.

Foto 79: Surcos en forma de *sini* para sembrar papa



Fuente: registrada en 2016, parcela de la familia Pedro Vilca Vilca, Aynacha Huatasani listo para sembrar papa.

Foto 80: Andenes para cultivos



Fuente: registrada en 2015, andenes de Don Santos Vilca Cayo.

Foto 81: Siembra de papa



Fuente: realizando la siembra de papa en la parcialidad de Mililaya en 2015.

Foto 82: Cultivos asociados oca y izaño



Fuente: cultivos asociados en la parcialidad de Mililaya en 2017.

Foto 83: Cultivos asociados quinua, oca y izaño



Fuente: Cultivo asociado de quinua, oca y izaño en la parcialidad de Cucuraya en 2017.

Foto 84: *Phina* (despensa) de papa después de la cosecha



Fuente: *phina* de papa de la familia Antonio Larico Larico de Cucuraya en 2016.

Foto 85: Extendido de las papas para chuño



Fuente: papas extendidas para congelado de la Rosa Larico de la Parcialidad de Mililaya en 2016.

Foto 86: Montones de chuño fresco para pisar



Fuente: papas heladas y montoncitos para pisar o para extraer agua de las papas, para su secado que corresponde a la señora Rosa Larico de la parcialidad de Mililaya en 2016.

Foto 87: Chuño fresco pisado y descascarado



Fuente: chuño fresco de la familia Rosa Larico de la Parcialidad de Mililaya en 2016.

Foto 88: Chuño en proceso de secado



Fuente: chuño en proceso de secado de la familia Rosa Larico de la parcialidad de Mililaya en 2016.

Foto 89: *Tunta* (chuño blanco) en desayuno



Fuente: registrada en 2016, tunta y mate de yerba buena en el desayuno de la familia Santos Vilca.

Foto 90: *Chairu* (caldo típico de la zona)



Fuente: registrado en 2017, chairitu en el desayuno de las familias de la zona de estudio.

Foto 91: Papa sancochada



Fuente: registrada en 2016, variedad de papa harinosa sancochado para desayuno, almuerzo y cena para las familias aymaras de Tilali.

Foto 92: Fiambre familiar



Fuente: registrada en 2017, fiambre de papa nueva, chuño y ají molido en batan.

Foto 93: Caldo de pejerrey



Fuente: registrada en 2017.

Foto 94: Chuño remojado



Fuente: registrada en 2017.

Foto 95: *Qachu chuño* (fresco) y chuño seco



Fuente: fiambre de chuño fresco y seco con caldo de pescado.

Foto 96: Moliendo quinua en *quna* (moledora de piedra)



Fuente: realizando el molido de quinua en la familia de Santos Vilca Cayo.

Foto 97: *Piqaña* (batan de piedra)



Fuente: tomada en 2017, señora Pilar Hanco realizando molido de cebada en batan.

Foto 98: *kispiñu*, maíz y papa sancochado



Fuente: fiambre de *kispiñu*, maíz, papa.

Foto 99: Papa sancochado, queso y maíz



Fuente: tomada en 2017, papa sancochado, choclo, *kispíñu*, tortilla y queso de vaca.

Foto 100: En 24 de junio se confecciona miniaturas de harina de quinua



Fuente: registrado en la familia de Mauro Hanco, Mililaya en 24 de junio del 2016.

Foto 101: Mazamorra de quinua y canihua



Fuente: tomada en 2017, mazamorra de quinua con cal y cañihua en desayuno.

Foto 102: *Qarachi* (variedad de pez) para fiambre



Fuente: tomada en 2017, *lawrajiya* variedad de peces de Lago Titicaca.

Foto 103: Fiambre familiar para medio día



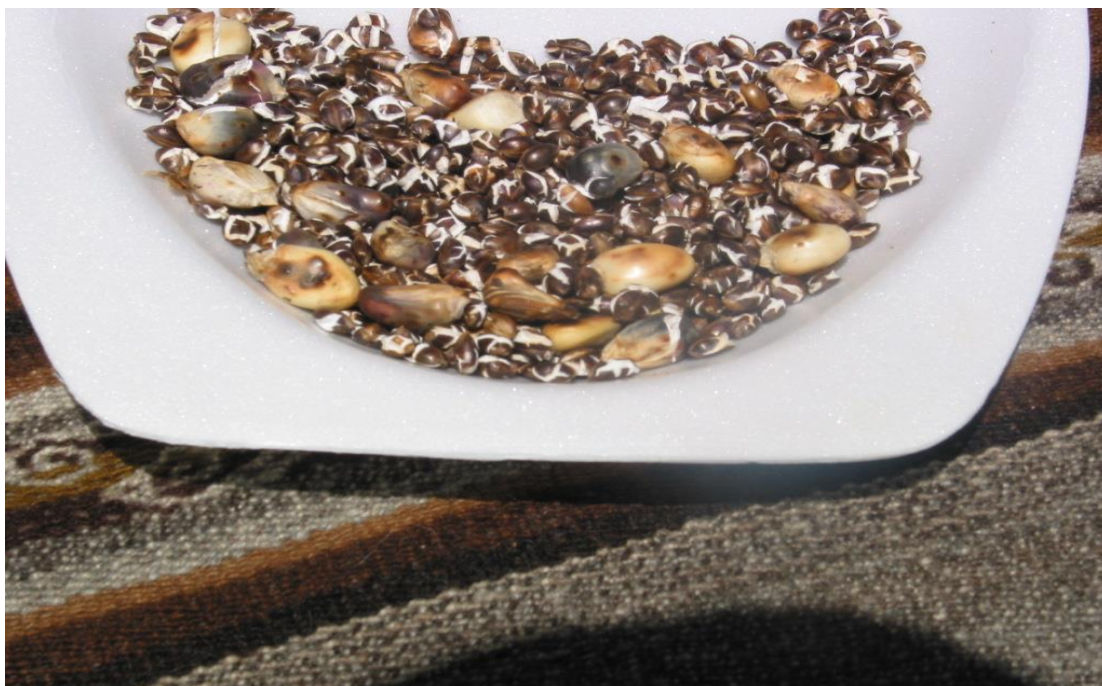
Fuente: tomado en 2017, fiambre de *tajula* (tortilla) elaborada de harina de quinua, kispíñu, chuño y pescado.

Foto 104: Fiambre en faenas comunales



Fuente: tomada en 2017, fiambre colectivo de la familia Rosa Larico de Mililaya.

Foto 105: Tostado de trigo y maíz



Fuente: tomada en 2016.

Foto 106: *Thayacha* (izañu helada)



Fuente: tomada en Cucuraya -2016.

Foto 107: Ofrendas en todos los santos



Fuente: tomada en 2016, ofrendas de *tanta wawas* en todos los Santos (1 de noviembre).

Foto 108: Santos Vilca Cayo



Fuente: Santos Vilca Cayo y Jorge Apaza Ticona en domicilio de Aynacha Huatasani - 2016.

Foto 109: Gorgojo de los andes adulto



Fuente: tomada en 2016, recogido por Rolando Pomari de Mililaya.

Foto 110: Marani en el ritual de Santa Barbara (4 de diciembre)



Fuente: El Marani (autoridad de la chacra) en la fiesta de productos Santa Barbara (4 de diciembre) Moho-2016.

Foto 111: *Manari* ingresando a la iglesia



Fuente: *Manari* cargado de cultivos en la *ch'alla* y *ch'uwa* de productos en 4 de diciembre del 2016 en la localidad de Moho.

Foto 112: *Mit'ani mama* (esposa de *Marani*)



Fuente: *Mit'ani* esposa de *Marani* cargado de productos en la *ch'alla* y *ch'uwa* en 4 de diciembre del 2016 en la localidad de Moho.

Foto 113: Músicos del ritual Santa Bárbara



Fuente: músicos en la *ch'alla* y *ch'uwa* de productos en Santa Bárbara 4 de diciembre del 2016 en la localidad de Moho.

Foto 114: Ritual de *ch'alla* de productos



Fuente: *ch'alla* y *ch'uwa* de productos en Santa Bárbara (4 de diciembre del 2016) en la localidad de Moho.

Foto 115: Después de la *Ch'alla*



Fuente: los tenientes gobernadores y *t'allamama* saliendo de la iglesia después de la *ch'alla* y *ch'uwa* 4 de diciembre 2016, en la localidad de Moho.

Foto 116: Procesoión de la Virgen Santa Bárbara



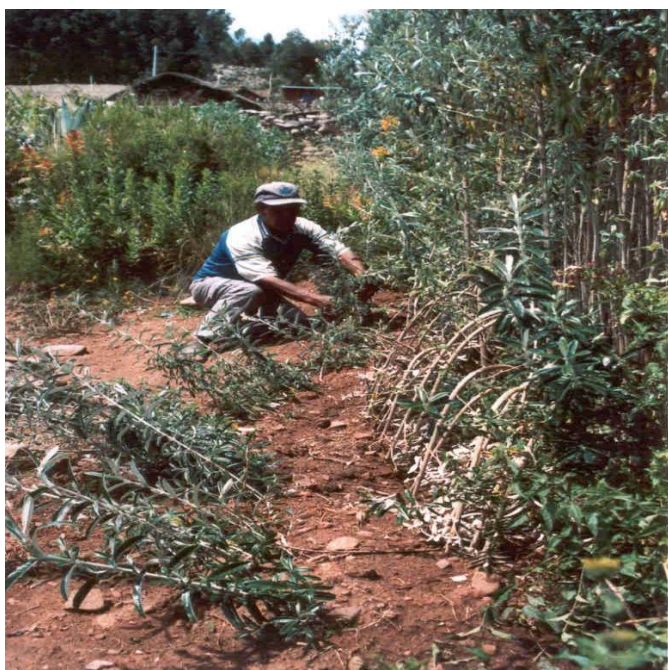
Fuente: Virgen de Santa Bárbara cargado de los productos como tubérculos y granos el día central 4 de diciembre del 2016, en la localidad de Moho.

Foto 117: Virgen cargado de los productos



Fuente: Virgen Santa Bárbara cargado de productos nuevos como: papa, habas, cebada y flores de rosas y claveles en la procesión 4 de diciembre del 2016.

Foto 118: *Atiqa* (sistema propagación de arbustos nativos)



Fuente: realizando sistema de *atiqa*, propagación de *qulli* familia Francisco Vilca de Aynacha Huatasani, en 2015.

Foto 119: Los niños y las niñas en la cosecha de papa.



Fuente: niños y niñas en la cosecha de papa en la parcialidad de Aynacha Huatasani en 2016.